

**LE MENU
DE LA SEMAINE
19/10 AU 23/10**

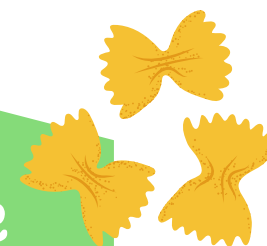
Lundi 19/10

- Bouillon étoilé
- Boulette végétariennes
- Purée de pomme de terre
- Cantal AOP



Mardi 20/10

- Cordon bleu de dinde
- Pâtes BIO
- Fruit de saison et yaourt nature sucré BIO



Mercredi 21/10

- Pâté basque
- Poisson frit MSC
- Riz BIO et carottes BIO à la crème
- Fruit de saison



Jeudi 22/10

- Betterave BIO
- Saucisse de Toulouse
- Haricots blancs
- Pâtisserie



Vendredi 23/10

- Concombre au fromage frais
- Haut de cuisse de poulet
- Semoule Bio et légumes tajine
- Yaourt vanille BIO



LE MENU DE LA SEMAINE 26/10 AU 30/10

Lundi 26/10

- Salade verte, maïs et radis noir
- Lomo au jus
- Riz BIO
- Yaourt nature sucré BIO



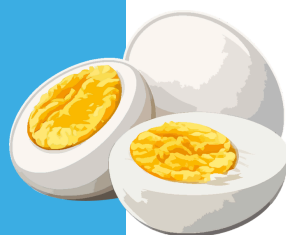
Mardi 27/10

- Carottes et chou blanc vinaigrette
- Filet de poisson MSC sauce citron
- Blé et brocoli BIO
- Compote de fruits HVE



Mercredi 28/10

- Oeuf dur plein air mayonnaise
- Galette de légumes
- Pomme de terre au four
- Fruit de saison



Jeudi 29/10

- Bolognaise de viandes
- Pâtes BIO
- Biscuit et compote BIO



Vendredi 30/10

- Velouté de potimarron
- Nuggets de poulet
- Potatoes et ketchup
- Dessert d'halloween

