

# MENUS DU MOIS D'OCTOBRE 2024



|  | LUNDI 07 OCTOBRE  | LUNDI 14 OCTOBRE  | <h2>VACANCES<br/>DE<br/>TOUSSAINT</h2>  |
|--|---|---|---|
|             | Salade de Couscous<br>Omelette aux lardons <b>BIO</b><br>Haricots verts<br>Flan à la pistache | Salade coleslaw ●<br>Bœuf bourguignon<br>Purée de pommes de terre ●<br>Yaourt brassé aux fruits |   |
| MARDI 01 OCTOBRE   | MARDI 08 OCTOBRE  | MARDI 15 OCTOBRE  |   |
| Soupe de légumes ●<br>Porc au caramel<br>Riz basmati <b>BIO</b><br>Petits suisses aux fruits | Mousse de foie de porc<br>Lasagnes aux courgettes ●<br>Pomme ●                                | Velouté aux 5 légumes ●<br>Sauté de porc aux olives<br>Riz <b>BIO</b><br>Emmental               |   |
| JEUDI 03 OCTOBRE   | JEUDI 10 OCTOBRE  | JEUDI 17 OCTOBRE  |   |
| Macédoine de légumes<br>Chili con carne<br>Blé<br>Gâteau au chocolat                         | Concombres en salade ●<br>Blanquette de dinde<br>Couscous<br>Fromage blanc aux poires         | Velouté de potimarron ●<br>Spaghettis à la bolognaise <b>BIO</b><br>Tarte aux pommes ●          |   |
| VENDREDI 04 OCTOBRE  | VENDREDI 11 OCTOBRE   | VENDREDI 18 OCTOBRE   |   |
| Salade de riz<br>Poisson pané<br>Brocolis<br>Kiri – Raisin ●                                 | Salade composée<br>Pizza végétarienne<br>Salade verte ●<br>Yaourt nature sucré <b>BIO</b>     | Soupe à l'oignon gratinée ●<br>Chipolatas<br>Jardinière de légumes ●<br>Tome blanche            |   |

Les menus seront respectés sous réserve d'approvisionnement des denrées alimentaires.

● **Produits locaux**  
**BIO Produits Bio**

