

# MENUS DU MOIS D'OCTOBRE 2024



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

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

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

