



MENU D'OCTOBRE

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi	
Du 29/09 au 3/10	Céleri à la vinaigrette Spaghetti bolognaise Petits-suisses	Rillettes de poulet Poisson à la meunière Salsifis Fruit frais	Salade verte et fromage <u>Saucisses</u> Lentilles Compote	Radis beurre Quiche aux poireaux Fromage frais à la confiture	
Du 6 au 10	Concombres Pâtes carbonara Fruits au sirop	Carottes râpées Brandade de poisson Crème au caramel	Betteraves Couscous <u>merguez et poulet</u> Yaourt	Friand au fromage Dahl lentilles corail, riz et carottes Salade de fruits et biscuits	
Du 13 au 17 Semaine du Goût Tour de France des saveurs	<u>NORD</u> Salade de chicons <u>Poulet</u> à la normande Gratin de pâtes ch'ti Fromage blanc au spéculoos	<u>Sud-Est</u> Tapenade et pain grillé Poisson à la provençale Riz Orange	<u>Grand-Est</u> Salade verte Quiche lorraine Compote et pain d'épices	<u>Halloween Grand-Ouest</u> Salade de chou-fleur carnivore Galette maison au jambon de troll et fromage de dragonne Far breton des sorcières	

Toutes les viandes sont origine France

Les menus sont susceptibles de changer selon approvisionnement.

Produits agriculture biologique

Produits locaux

BONNES VACANCES !!!