



OCTOBRE 2023

MENUS



RESTAURATION

Lundi 2	Mardi 3	Mercredi 4	Jeudi 5	Vendredi 6
Sardines au citron Poulet Boulgour Camembert BIO Poire BIO	Betteraves Omelette BIO Haricots blancs Brie Litchi au sirop	Sandwich au thon Tomates cerise Chips Fromage Compote	Salade de Maïs Sauté de dinde Haricots verts Mimolette Fruit de saison	Carottes râpées Filet de colin Riz BIO Babybel Glace

Lundi 9	Mardi 10	Mercredi 11	Jeudi 12	Vendredi 13
Salade verte Hachis Parmentier Gouda Pomme BIO	Salade de maïs Calamars à la romaine Epinards Lait BIO Gaufre	Salade de chou Pilons de poulet Flageolets Saint Paulin Compote de pomme	Friand au fromage Steak végétal Purée de brocolis Gouda BIO Poire	Salade mexicaine Hoki pané Haricots beurre Fromage blanc BIO Biscuit

Lundi 16	Mardi 17	Mercredi 18	Jeudi 19	Vendredi 20
Coleslaw Pâtes BIO à la carbonara Bûche du Pilât Cocktail de fruits	Céleri rémoulade Emincés de bœuf Pannais/ Riz Camembert BIO Raisin	Orange BIO Paupiette de veau Haricots rouges Brie Poire	Salade de Pommes de terre Lentilles BIO au curry Boulgour aux légumes Bûchette de chèvre Banane	Friand Cabillaud sauce oseille Céréales gourmandes Tomme noire Yaourts aux fruits

Lundi 23	Mardi 24	Mercredi 25	Jeudi 26	Vendredi 27
Choux blancs Steak haché Lentilles Yaourt BIO Pomme BIO	Salade de maïs Escalope de dinde scc comté Carottes BIO Camembert Fruit de saison	Sandwich au thon Tomates cerise Chips Fromage Compote	Carottes râpées Omelette BIO Pommes vapeur Mimolette Fruit de saison	Salade de tomates Filet de colin Garniture de légumes Fromage de Chèvre Riz au lait

Lundi 30	Mardi 31
Betteraves Nuggets de poulet Frites Gouda BIO Kiwi BIO	Concombre Spaghetti bolognaise Camembert Poire

Origines des viandes : France et U.E



Menus validés par Virginie CLAVEAU GALLARD, Diététicienne Nutritionniste.

Les mardis et vendredis pain BIO (hors vacances)

Bon appétit

Menus modifiables en fonction des cours ou des livraisons.