






























MENUS OCTOBRE 2023

pictogrammes

		semaine du 2 au 6	semaine du 9 au 13	semaine du 16 au 20	
  	Lundi	salade verte lasagnes  camembert raisin	toasts de sardines steak  purée de pois cassés  petit suisse kiwi	méli mélo céleri carottes  jambon braisé brocolis chanteneige riz au lait	 fait maison  en conversion
	mardi	crêpe  pintade haricots verts petit suisse pomme	Salade de riz / pois chiche Beignets de camembert Printanière de légumes  kiri pomme	salade verte thon à la tomate riz chèvre chocolat liegeois	 menu végétarien
	mercredi	concombre à la crème  filet de poisson  jardinière de légumes vache qui rit tourteau fromager	salade verte sauté de bœuf  pâtes fromage blanc coulis	taboulé  galettes de soja  épinards saint nectaire raisin	 viande bovine française  produit local
	jeudi	carottes rapées  grillades de porc haricots verts fromage blanc coulis	salade de chou émincé de dinde sauce curry  carottes vichy camembert tarte aux pommes	avocat cote d'agneau purée de patates douces yaourt  kiwi	 viande de porc française  conserve
	vendredi	salade de pommes de terre  omelette ratatouille saint nectaire crème anglaise	salade de betteraves  tagliatelles au saumon mini babybel compote	friand  pot au feu  légumes du pot emmental pomme	 surgelés