

# OCTOBRE

Semaine du 26 AU 30 SEPTEMBRE		Semaine du 03 AU 07 OCTOBRE	
Lundi	<b>Betteraves rouges</b> Paupiettes de veau <u>carottes</u> / riz <b>Entremet chocolat</b>	Lundi	<b>Carottes râpées</b> Spaghetti à la carbonara <b>Crème dessert</b>
Mardi	<b>Tartinade de sardines</b> <b>Couscous végétal et ses légumes</b> <b>Fromage / fruit de saison</b>	Mardi	Salade de <u>tomates</u> <b>Bœuf Bourguignon</b> / <u>carottes</u> - riz Fromage / <u>fruits de saison</u>
Jeudi	<b>Poulet/frites</b> <u>fruit de saison</u>	Jeudi	<b>Salade</b> <b>Hachis végétarien</b> <b>Petit suisse aux fruits</b>
Vendredi	Duo de saucissons Poisson / <b>gratin de légumes</b> Glace vanille fraise/ vanille chocolat	Vendredi	Salade <b>pomme de terre</b> /thon Poisson pané aux graines de sésame / semoule <b>Tarte pommes-rhubarbe</b>
Semaine du 10 AU 14 OCTOBRE		Semaine du 17 AU 21 OCTOBRE	
Lundi	<b>Salade de betteraves</b> <b>Tomates farcies</b> - riz <b>Pomme/poire</b>	Lundi	<b>Potage</b> Spaghetti <b>bolognaise végétale</b> <b>Riz au lait</b>
Mardi	<b>Potage de saison</b> Aiguillette de poulet – <b>gratin Dauphinois</b> Yaourt nature sucré	Mardi	Salade <b>Hachis Parmentier</b> <b>Fruit de saison</b>
Jeudi	<b>Rougail saucisse</b> - riz <b>Fruit de saison</b>	Jeudi	<b>Salade de riz/dés de jambon/tomates/gruyère</b> Poisson – <u>pommes de terre</u> /sauce tomate <b>Pomme/poire</b>
Vendredi	<b>Carottes râpées</b> <b>Omelette</b> / haricots <b>Tiramisu</b>	Vendredi	<b>Carottes râpées</b> <b>Gratin de pâtes- jambon</b> <b>Cookies</b>
<p>Ce menu peut être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur ou si des impératifs de service l'imposent. Toutes les préparations mentionnées en <b>rouge</b> sont faites maison Sont <u>soulignés en vert</u> les produits locaux et du jardin. <b>Menu végétarien</b></p>			

