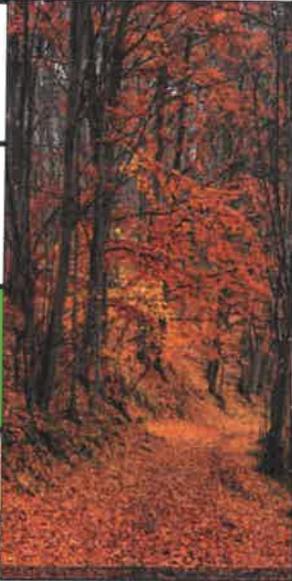


Menus mois d'Octobre 2022

	lundi	mardi	Mercredi	Jeudi	vendredi
1ère semaine du 03 au 07	Choux rouge Poisson en sauce Pâtes artisanales Fromage / Compote	Saucisson Poulet Riz Yaourt nature bio / Fruit		Asperges Hachis parmentier de bœuf Fromage bio / Fruit	Salade composée Quiche aux légumes Fromage Tarte aux pommes
2ème semaine du 10 au 14	Salade de pâtes Rôti de porc Salsifis Fromage blanc / Fruit	Haricots verts en salade Paupiette de veau Purée de pommes de terre Fromage / Compote artisanale		Salade niçoise Filet de colin pané bio Carottes Vichy bio Crème au chocolat	Salade texane Lasagne de légumes Petit Suisse nature sucré Fruit
3ème semaine du 17 au 21	Salade Coleslaw Steak haché de poulet Blé Fromage bio / Compote	Oeuf / Mayo Lentilles Carottes Fromage / Fruit		Concombre Sauté de dinde Pommes de terre sautées Yaourt nature artisanal / Pomme cuite	Tresse à l'emmental bio Boulette de bœuf sauce tomate Semoule Salade de fruits

Légende des Couleurs :

Produits Laitiers
Légumes/Fruits
Féculents
Viande/Poissons/Oeufs
Produits Sucrés



LABEL

MSC : Poisson issu de la pêche durable
BBC : Label Bleu blanc Cœur
Origine viande : Union Européenne
Traçabilité disponible en cuisine

Menus élaborés par Carole Moncada et Marina Denis
Validés par Céline Drouart - Médecin-Nutritionniste