

OCTOBRE 2023

Semaine du 02 au 08 Octobre 2023

Lundi 02 Octobre 2023	Mardi 03 Octobre 2023	Jeudi 05 Octobre 2023	Vendredi 06 Octobre 2023
Salade coleslaw (chou blanc et carottes râpés, mayonnaise)	Salade de pommes de terre concombre et maïs	Potagère de légumes	Betteraves vinaigrette
Boulettes végétales à l'indienne	Paupiette de veau à l'ancienne	Poulet rôti	Gratin Dauphinois (plat complet végétal)
Semoule	Chou-fleur béchamel / Pommes vapeur	Choux de Bruxelles / Riz	
Camembert	Crème de gruyère	Yaourt sucré	Gouda à la coupe
Fruit	Flan nappé caramel	Madeleine	Yaourt aromatisé

Semaine du 09 au 15 Octobre 2023

Lundi 09 Octobre 2023	Mardi 10 Octobre 2023	Jeudi 12 Octobre 2023	Vendredi 13 Octobre 2023
Saucisson à l'ail	Potage à la tomate	Terrine de campagne locale	Carottes râpées
Mac'n cheese (macaroni au fromage, plat complet)	Rôti de bœuf	Rôti de porc aux pruneaux	Moules à la crème
	Haricots verts / Carottes	Riz semi complet BIO	Frites
Yaourt nature sucré BIO de la Laiterie Brin d'herbe	Neufchâtel AOP au lait cru	Rondelé aux noix	Emmental à la coupe
	Fruit	Gâteau au chocolat du chef	Coupelle pomme

Semaine du 16 au 22 Octobre 2023

Lundi 16 Octobre 2023	Mardi 17 Octobre 2023	Jeudi 19 Octobre 2023	Vendredi 20 Octobre 2023
Betteraves vinaigrette	Pommes de terre vinaigrette	Pâté de foie	Friand au fromage
Flan d'épinards au fromage	Emincé de poulet aux poireaux	Gratin de chou-fleur au jambon (plat complet)	Cœur de colin à la crème de curry
Purée	Fondue de poireaux		Trio de légumes d'hiver (PDT, Carottes, Navets)
Camembert	Petit moulé nature	Gouda à la coupe	Tendre bleu
Gélifié vanille	Flan nappé caramel	Fruit	Coupelle Pomme