

# MENUS DU 30 SEPTEMBRE au 8 NOVEMBRE 2024



LUNDI 30 SEPTEMBRE	MARDI 01 OCTOBRE	JEUDI 03 OCTOBRE	VENDREDI 04 OCTOBRE
Quiche Sauté de porc à la moutarde Choux de Bruxelles Gâteaux anniversaire	Céleri rémoulade Œufs durs sauce aurore Coquillettes Fromage Fruit	Beurre de sardines Saucisses lentilles Fromage Fruit	Pamplemousse Encornets sauce armoricaine Riz Flamby
LUNDI 07 OCTOBRE	MARDI 08 OCTOBRE	JEUDI 10 OCTOBRE	VENDREDI 11 OCTOBRE
Avocat Blé au pesto Fromage Salade de fruits	Camembert pané Blanquette de veau Pommes de terre vapeur Fruit	Concombre vinaigrette Joue de porc au cidre Jardinière de légumes Fromage Fruit	Rosette Poisson sauce ciboulette Choux Romanesco Fromage Fruit
LUNDI 14 OCTOBRE	MARDI 15 OCTOBRE	JEUDI 17 OCTOBRE	VENDREDI 18 OCTOBRE
Salade de riz Rôti de boeuf Haricots beurre Crème vanille	Champignon à la crème Couscous végétarien Fromage Roses des sables	Carottes Râpées Choucroute Fromage Fruit	Potage Poisson au beurre blanc Carottes vichy Fromage blanc et coulis de Fruits rouges
<div style="display: flex; justify-content: space-between; align-items: center;"> <h2 style="margin: 0;">VACANCES SCOLAIRES</h2> </div>			
LUNDI 04 NOVEMBRE	MARDI 05 NOVEMBRE	JEUDI 07 NOVEMBRE	VENDREDI 08 NOVEMBRE
Betteraves Paupiette de veau Flageolets Fromage Fruit	Brocolis vinaigrette Lasagnes et salade Fromage Fruit	Chou rouge Poulet rôti Rosties Fruit	Batonnet de crudités Calamars Poêlée de légumes Fromage Fruit

: Fait Maison

: Produits locaux

: Produits Bio

végétarien