







OCTOBRE 2023

LUNDI 2 OCTOBRE	MARDI 3 OCTOBRE	JEUDI 5 OCTOBRE	VENDREDI 6 OCTOBRE
Carottes au cumin Blanquette de volaille Puree de pomme de terre et châtaigne Poire	Salade de choux fleur Rôti de veau Brocolis quinoa aux amandes Fromage blanc	Salades à l'échalote Poisson au blé complet Épinards à la crème Crème caramel maison	Salade de courgettes Chipolatas végétale Haricots coco Fromage /Fruit
LUNDI 9 OCTOBRE	MARDI 10 OCTOBRE	JEUDI 12 OCTOBRE	VENDREDI 13 OCTOBRE
Endives aux noix Cuisse de poulet basquaise Pâtes Péchalou	Pamplemousses Raviolis aux légumes coulis de poivron Choux à la crème	Salades verte mozzarella Saucisses lentilles Ananas	Vermicelles à la tomate Gratin de fruit de mer Riz Fromage / Pomme
LUNDI 16 OCTOBRE	MARDI 17 OCTOBRE	JEUDI 19 OCTOBRE	VENDREDI 20 OCTOBRE
Avocats et fête Steaks haches Carottes Vichy pomme de terres Liégeois	Salade de quinoa Omelettes au fromage Salade verte Fruit	MENU HALLOWEEN Veloute de citrouilles et marrons Curry de volailles et ses légumes Mia aux pruneaux	Menu Charentais Crevettes mayonnaise Mouclades/Frites Raisin

Menu Végétarien
BIO
MAISON

Liste des allergenes	
CRUSTACE	
GLUTEN	
LAIT	
MOLLUSQUES	
ŒUF	
SOJA	
FRUITS A COQUE	