


MENUS OCTOBRE 2024

	<p><u>MARDI 1^{er} OCTOBRE</u> Macédoine (bio) Omelette aux patates/salade Fromage Raisin</p>	<p><u>JEUDI 03 OCTOBRE</u> Saucisson Poisson/épinards Nectarine</p>	<p><u>VENDREDI 04 OCTOBRE</u> Taboulé Jambon braisé*/poêlée de légumes Yaourt</p>
<p><u>LUNDI 07 OCTOBRE</u> Sardines Jambon blanc*/haricots verts (bio) Yaourt aux fruits (bio)</p>	<p><u>MARDI 08 OCTOBRE</u> Duo de choux / Carottes Pâtes à la carbonara/salade verte Poire</p>	<p><u>JEUDI 10 OCTOBRE</u> Betteraves rouges Bœuf bourguignon*/pommes de terre Gouda Banane</p>	<p><u>VENDREDI 11 OCTOBRE</u> Soupe tomates/vermicelles Cordon végétarien Petits pois Pomme</p>
<p><u>LUNDI 14 OCTOBRE</u> Menu Poitevin Pâté Roti porc*/mogettes Rians  Broyé du Poitou</p>	<p><u>MARDI 15 OCTOBRE</u> Menu Réunionnais Rougail saucisses Salade - Riz Salade de fruits exotiques</p>	<p><u>JEUDI 17 OCTOBRE</u> Menu chti Boulettes de bœuf Frites Gaufre liégeoise</p>	<p><u>VENDREDI 18 OCTOBRE</u> Menu Toulousain Cassoulet Croustade aux pommes Glace vanille</p>

Semaine du goût du 14 au 18 Octobre : menus à thème.

Légende :

* Viande d'origine Française	Repas végétarien	Loi Egalim "loi pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous". 
------------------------------	------------------	---

Questions concernant les allergènes ? Contactez la cantinière (06-80-76-26-37)