



Menus d'octobre

Lundi 3		Lundi 10		Lundi 17	CC AR
- carottes râpées - lasagnes aux légumes - fromage - glace		- taboulé - steak haché - petits pois carottes - entremet		- potage - chipolatas - jardinière de légumes - fromage -gâteau aux pommes	
Mardi 4	CC VPF	Mardi 11	VF CC AR	Mardi 18	
- betteraves, tomates - rôti de porc - purée - yaourt		- carottes râpées - poulet à l'ananas - riz - fromage - compote		- salade de carottes, Choux- rouge - hachis parmentier - fromage - fruit	
Jeudi 6	VF CC AR	Jeudi 13	VBF	Jeudi 20	BIO CC
- concombres - escalope de dinde - gratin de chou – fleur - entremets - fruit		- piémontaise - bourguignon - haricots verts - fromage blanc sucré		- potage aux légumes - lentilles, carottes - œuf mollet - semoule au lait	
Vendredi 7		Vendredi 14	CC CC AR	Vendredi 21	CC AR
- salade , lardons - duo de poisson en sauce - coquillettes - liégeois		- salade, toast chèvre - omelette - pommes de terre sautées - yaourt - fruit		- salade de riz, thon - saumonette en sauce - épinards à la crème - carottes vichy - pomme au four	

Légende origine des produits

Agriculture raisonnée **AR** Produit Bio **PB**

Viande bovine française **VBF** Circuit court **CC**

Viande de veau française **VVF** Viande de porc Française **VVPF** Appellation d'origine contrôlée **AOC**

Appellation d'origine protégée. **AOP** Les pommes, poires et kiwis – M. HUARD **C.C.** et **AR** Lentilles, Pois cassés **PB**

Tomme grise, St Paulin **AOP** Œufs – M. DEBRAY **CC**