



## Menus d' Octobre

		Mardi 1		Jeudi 3		Vendredi 4						
		<ul style="list-style-type: none"> <li>- salade de lentilles</li> <li>- chipolatas</li> <li>- haricots verts</li> <li>- semoule au lait</li> </ul>		BIO PF		<ul style="list-style-type: none"> <li>- salade de tomates</li> <li>Choux rouge</li> <li>- poulet basquaise</li> <li>- pâtes</li> <li>- entremets</li> </ul>		CC  VF		<ul style="list-style-type: none"> <li>- friand fromage</li> <li>- omelette persillée</li> <li>- julienne de légumes</li> <li>- fruit</li> </ul>		BIC C  CC AR
Lundi 7		VBF	Mardi 8		Jeudi 10		Vendredi 11					
<ul style="list-style-type: none"> <li>- carottes râpées</li> <li>- bourguignon</li> <li>- pomme vapeur</li> <li>- fromage blanc sucré</li> </ul>			<ul style="list-style-type: none"> <li>- taboulé</li> <li>- sauté de dinde</li> <li>- champignons, carottes</li> <li>- fromage</li> <li>- fruit</li> </ul>		VF  BIO CC		PF  BIO		<ul style="list-style-type: none"> <li>- salade, betteraves</li> <li>- farfalles au curry</li> <li>- fromage</li> <li>- œuf au lait caramélisé</li> </ul>		CC  CC	
Lundi 14		CC	Mardi 15		Jeudi 17		Vendredi 18					
<ul style="list-style-type: none"> <li>- œuf dur, mayonnaise</li> <li>- chili con carné</li> <li>- riz</li> <li>- flaugarde aux poires</li> </ul>		CC	<ul style="list-style-type: none"> <li>- carottes râpées</li> <li>- lasagne bolognaise</li> <li>- fromage</li> <li>- semoule au lait</li> </ul>		VF		CC  CC AR		<ul style="list-style-type: none"> <li>- potage</li> <li>- gratin de poisson</li> <li>- semoule aux céréales</li> <li>- compote</li> </ul>		CC	

### Légende origine des produits :

Agriculture raisonnée **AR**, Mr Seigneuret viande bovine française **BF**, Le champ de mars viande de porc française **PI**, Mr Huard pommes, poire **CC**, Mr Gauthier lentilles bio. Mr Debray œufs **CC**.

Sur le champs : Ei Armand Lemaire pomme de terre, Sarl baio échalotes. Sas les jardins de seresville, flageolets. Sarl ferme des rois **BIO**.