



Menus d'octobre

	Lundi 6		BIO CC	Lundi 13	VF
	- salade de lentilles - omelette ciboulette - jardinière de légumes - liégeois			- salade de riz, thon - émincé de dinde - haricots verts - yaourt	
	Mardi 7		BF CC AR	Mardi 14	PF CC AR
	- salade du pêcheur - bourguignon - haricots verts - fromage - fruit			- concombre, - Choux- rouge - chipolatas - purée - fruit	
Jeudi 2	VF CC AR	Jeudi 9	VBF	Jeudi 16	BIO CC
- carottes râpées - sauté de dinde - riz, champignons - flaunarde aux poires		- carottes râpées - poulet basquaise - pâtes - crème	- betteraves, courgettes - bourguignon - gratin dauphinois - entremets		
Vendredi 3	CC	Vendredi 10	CC AR	Vendredi 17	
- salade, œuf - poisson pané - gratin de légumes - yaourt		- taboulé - poisson en sauce - ratatouille - fromage - compote	- salade tomate, œuf - tartiflette de légumes - fromage blanc fruité		

Légende origine des produits

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

Viande bovine française **BF** Circuit court **CC**

Viande de veau française **VF** Viande de porc Française **PF**

Les pommes, poires et kiwis – M. HUARD **C.C.** et **AR** Lentilles **BIO** Œufs – M. DEBRAY **CC**

Sur le champ flageolets, pomme de terre, carottes, panais, betterave, tomate, butternut, courgette **CC**

Pur perche fromage, yaourt nature, yaourt aromatisé, fromage blanc nature, fruité **CC**.