

Menu scolaire octobre



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

	<p>1</p> <p>Salade de haricots beurre Dos de colin Choux fleur persillé Tropézienne</p>	<p>2</p> <p>Cèleri rémoulade Macaroni carbonara Pomme BIO</p>	<p>3</p> <p>Quinoa en salade BIO Parmentier végétarien Petits suisse aux fruits</p>	<p>4</p> <p>Endive/concombre BIO Escalope de poulet Petits pois BIO Pot de crème vanillé</p>
<p>7</p> <p>Œuf dur mayonnaise Filet de poisson Meunière Haricots vert Raisin local</p>	<p>8</p> <p>Radis Emincé de veau Poêlée campagnarde Duo ananas/pamplemousse</p>	<p>9</p> <p>Rosette / cornichon Steack haché local Pommes de terre & choux Bruxelles Fromage - pâtisserie</p>	<p>10</p> <p>Tomates BIO/mozza Spaghettis véggie Liégeois café</p>	<p>11</p> <p>Nems Rôti de dinde local au raisin Brocolis Riz au lait</p>
<p>14</p> <p>Samoussas de légumes Joue de porc confite Riz pilaf Mousse au chocolat</p>	<p>15</p> <p>Salade composée Filet de fletant rôti Carottes BIO à la crème Orange</p>	<p>16</p> <p>Poireau vinaigrette Raviolis Salade BIO Pâtisserie</p>	<p>17</p> <p>Salade de pommes de terre Oeufs brouillés Pipérade Pêche au sirop</p>	<p>18</p> <p>Repas à thème HALLOWEEN</p>
<p>21</p> <p>Salade Parisienne Nuggets au fromage Pommes sautées Raisin</p>	<p>22</p> <p>Salade de pâtes Paleron de bœuf France Courgettes sautée BIO Crème vanillée</p>	<p>23</p> <p>Friand à la viande Omelette ciboulette Salsifis à la crème Gaufre chantilly</p>	<p>24</p> <p>Betterave à l'ail Croque monsieur Salade verte Mister freeze</p>	<p>25</p> <p>Pizza Coquille de la mer Boulghour Banane</p>
<p>28</p> <p>Pâté de campagne Pâtes bolognaise Salade verte Samos / Kiwi</p>	<p>29</p> <p>Kebab Frites Pom'potes</p>	<p>30</p> <p>Accra de morue Filet de dinde mariné Tomates à la provençale Yaourt nature sucré</p>	<p>31</p> <p>Salade du chef Tartiflette Glace</p>	

