



MENUS SCOLAIRES OCTOBRE 2023

	LUNDI 2	MARDI 3	MERCREDI 4	JEUDI 5	VENDREDI 6
DU 2 AU 6 OCTOBRE	Maquereaux au vin blanc Saucisse de dinde LOCAL Semoule Yaourt brassé	Salade de haricots beurre Dos de colin au citron Choux fleur persillé Tropéziène	Salade coleslaw Macaroni carbonnara Pomme BIO	Quinoa en salade BIO Parmentier végétarien Fromage blanc VEGETARIEN	Endive/ concombre BIO Escalope de poulet Petits pois BIO Petits suisse aux fruits
	LUNDI 9	MARDI 10	MERCREDI 11	JEUDI 12	VENDREDI 13
DU 9 AU 13 OCTOBRE	Œuf dur mayonnaise Filet de hocky à l'oseille Haricots vert Raisin LOCAL	Radis Emincé de veau Poêlée campagnarde Duo ananas/pamplemousse	Rosette / cornichon Steack haché LOCAL Pommes de terre/choux Bruxelles Kiri Poire au sirop	Tomates BIO/mozza Bolognaise véggie Liégeois café VEGETARIEN	Nems Rôti de dinde LOCAL au raisin Brocolis Riz au lait
	LUNDI 16	MARDI 17	MERCREDI 18	JEUDI 19	VENDREDI 20
16 AU 20 OCTOBRE	Samoussas de légumes Joue de porc confite Riz pilaf Mousse au chocolat	Salade composée Filet de flétant rôti Carottes BIO à la crème Orange	Poireau vinaigrette Raviolis Salade BIO Donut's	Salade de pommes de terre Œufs brouillés Pipérade Saint Paulin Pêche au sirop VEGETARIEN	REPAS ANIMATION HALLOWEEN !!!!!!!!!!!
	LUNDI 23	MARDI 24	MERCREDI 25	JEUDI 26	VENDREDI 27
DU 23 AU 27 OCTOBRE VACANCES	Salade Parisienne Nugget' de poulet Pommes sautées Raisin	Salade de pates Paleron de bœuf France Courgettes sautée BIO Crème vanille	Friand au fromage Omelette ciboulette Salsifis à la crème Gaufre chantilly	Betterave à l'ail Croque monsieur Salade verte Mister freeze	Pizza Colin meunière Boulghour Edam BIO Banane
	LUNDI 30	MARDI 31			
DU 30 AU 31 OCTOBRE VACANCES	Pâté de campagne Pates bolognaise Salade verte Samos Kiwi	Tomates cerise Kebab Frites Pompot			