







MENUS OCTOBRE 2023

<p>2</p> <p>Salade coleslaw Boule de dinde (F) Haricots verts Eclair vanille</p>	<p>3</p> <p>Menu végétarien</p> <p>Concombres  Lasagne veggie  Fruits</p>	<p>5</p> <p>Salade SAWAÏ Roti de porc (La gatinelle) Salsifis Crème </p>	<p>6</p> <p>Salade d'endives emmental Brandade de morue Fruits</p>
<p>9</p> <p>Macédoine de légumes Pâtes carbonara  (Surnosterres/Gatinelle) Salade de Fruits</p>	<p>10</p> <p>Céleri Rémoulade Boudin blanc Purée de potiron Fruits</p>	<p>12</p> <p>Menu végétarien</p> <p>Croissillon émmmental Épinard à la crème Oeuf Crème </p>	<p>13</p> <p>Rillettes Pavé de colin à la bordelaise Poêlée de légumes Crème danette</p>
<p>16</p> <p>Menu végétarien</p> <p>Lentilles vinaigrette Tarte aux poireaux Crème </p>	<p>17</p> <p>Menu surprise</p>	<p>19</p> <p>Salade de Betteraves rouges Blanquette de poulet Riz de basmati Fruits</p>	<p>20</p> <p>Salade Boeuf bourguignon (La gatinelle) Pomme de terre/carottes dessert</p>