














MENUS OCTOBRE 2022

<p>3</p> <p>Betteraves rouges en salade Saucisse Lentilles Poire</p>	<p>4</p> <p>Menu végétarien</p> <p>Salade verte avec dés de mimolette et emmental Pâtes bologanises veggie   Crème chocolat </p>	<p>6</p> <p>Salade Marco-Polo Omelette  Gâteau basque </p>	<p>7</p> <p>Rillettes Colin sauce crevette  Purée de pommes de terre  Yaourt (Alaferme)</p>
<p>10</p> <p>Macédoine Lasagnes  Fruit </p>	<p>11</p> <p>Champignons à la crème Bœuf bourguignon  Pommes de terre/Carottes Compote</p>	<p>12</p> <p>Taboulé Poisson pané Poêlée de légumes Crème </p>	<p>13</p> <p>Menu végétarien</p> <p>Salade niçoise Croc tofu Salsifis persillés Tarte au chocolat</p>
<p>17</p> <p>Soupe de vermicelles Cuisse de poulet (F) Haricots verts Yaourt (Alaferme)</p>	<p>18</p> <p>Céleri rémoulade Paupiette de veau Semoule aux céréales Fruit</p>	<p>20</p> <p>Macédoine de légumes Côtes de porc (Lagatinelle) Haricots blancs Fruit</p>	<p>21</p> <p>Saucisson sec Merlu sauce au beurre blanc Mitonnée de petits légumes flan pâtissier  </p>