

LUNDI 22 OCTOBRE	MARDI 23 OCTOBRE	MERC. 24 OCTOBRE	JEUDI 25 OCTOBRE	VEND. 26 OCTOBRE
Pomelos au sucre Escalope de dinde Haricots verts, carottes et courgettes Camemert Raisin	Potage tomate vermicelles Paëlla au poulet Yaourt nature sucré	Mâche aux croûtons Rôti de bœuf Pommes de terre et champignons Far breton	Carottes râpées Duo de cabillaud sauce aux crustacés Tagliatelles Pomme	Endives aux noix Haché de veau Duo de choux en fleurette Petits suisses aux fruits
G : yaourt nature sucré	G : pain - pomme	G : pain - chocolat	G : lait - céréales	G : compote - biscuit
LUNDI 29 OCTOBRE	MARDI 30 OCTOBRE	MERC. 31 OCTOBRE	JEUDI 1 <sup>ER</sup> NOVEMBRE	VEND. 2 NOVEMBRE
Betteraves aux dés d'emmental Tomate farcie Riz cantonnais Crème dessert au chocolat	Avocat mayonnaise Faux-filet de bœuf Poêlée gourmande (courgettes, aubergines, chou romanesco, asperges, poivrons) Mini-choux vanille	Velouté de potiron Cuisse de pintade aux pruneaux Gratin dauphinois Brie Mandarine	<b>FÉRIÉ</b>	SERVICE FERMÉ
G : pain - confiture	G : banane - biscuit	G : petit suisse		

- La provenance de la viande sera communiquée 48 heures à l'avance par affichage
- Ces menus pourront subir certaines modifications en raison des problèmes qui pourraient survenir au moment de leur réalisation.
- **En vert, composantes bio**