

# OCTOBRE 2023



© CanStockPhoto.com - csp51129673

LUNDI 02	MARDI 03	JEUDI 05	VENDREDI 06
 <p><b>Carottes rappées</b>  <b>Gratin dauphinois maison</b>  <b>jambon et salade verte</b>  <b>Gâteau d'anniversaire de MAUD !!!</b></p>	<p><b>Soupe poule / vermicelles</b>  <b>Aiguillette de poulet croustillante</b>  <b>Poêlée de légumes Bio</b>  <b>Liégeois au chocolat Bio</b></p>	<p><b>Rosette</b>  <b>Dos de colin à la crème</b>  <b>Riz Bio / Brocolis Bio</b>  <b>Petits suisse aux fruits Bio</b></p>	<p><b>Tomates vinaigrette</b>  <b>Tagliatelles au saumon et courgettes</b>  <b>Yaourt à boire à la fraise</b></p>
LUNDI 09	MARDI 10	JEUDI 12	VENDREDI 13
<p><b>Salade de riz Bio au thon</b>  <b>Poulet rôti au four</b>  <b>Haricots verts Bio</b>  <b>Yaourt nature sucré</b></p>	<p><b>Carottes rappées</b>  <b>Lasagne maison</b>  <b>Salade verte</b>  <b>Glace Bio</b></p>	<p><b>Soupe tomate / vermicelles</b>  <b>Omelette Bio</b>  <b>Pommes rissolées</b>  <b>Panna Cotta / coulis de fruits rg</b></p>	<p><b>Saucisson à l'ail</b>  <b>Beignets de calamar</b>  <b>Riz Bio / sauce tomate</b>  <b>Vache qui rit Bio</b>  <b>Poire</b></p>
lundi 16	MARDI 17	JEUDI 19	VENDREDI 20
<p><b>Tomates vinaigrette</b>  <b>Chipolatas</b>  <b>Boulgour et lentilles vertes</b>  <b>Crêpe Bio</b></p>	<p><b><u>MENU SPECIAL OCEANIE</u></b></p> <p><b>Flan de patate douce</b>  <b>Poulet cari-coco</b>  <b>Riz Bio</b>  <b>Crackle Australien</b>  <b>(rose des sables au chocolat)</b>  <b>Banane</b></p>  	<p><b>Betteraves</b>  <b>Galette Bio complète</b>  <b>Salade verte</b>  <b>Compote Bio</b></p>	<p><b>Concombre Bio</b>  <b>Steak haché Bio</b>  <b>Purée</b>  <b>Fromage blanc et son petit bonbon !!</b></p>