Menu d'octobre 2018

Bonnes vacances d'automne !

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
1 Salade composée **Rôti de porc** **Lentilles** **Yogourt nature** **Fruit de saison**	**2** Salade **tortis** **Steak haché** Petits pois / carottes Bûche du Pilat **Fruit de saison**	**3** Cornet de jambon Escalope viennoise Poêlée de légumes Crème dessert Biscuit	**4** Quiche lorraine Rôti de dindonneau Flageolets Tomme grise Fruit de saison	**5** Salade paysanne Filet de colin pané Épinards à la crème Kiri® Fruit de saison
8 Salade coleslaw **Boul'bœuf** **Spaghetti sauce tomate** Comté Fruit de saison	**9** Flammekueche Poisson bordelais **Riz pilaf** Moncendré Fruit de saison	**10** Salade mexicaine Paupiette de veau Curly fries Plateau de fromages **Compote**	**11** Salade verte Cuisse de poulet rôti aux herbes Haricots beurre Mousse au chocolat Biscuit	**12** **Salade bretonne** **Crépinette** **Coquillettes sauce tomate** **Fromtin affiné** **Fruit de saison**
15 Friand au fromage **Goulash** **Carottes** Crème dessert Fruit de saison	**16** **Menu végétarien** Céleri rémoulade Burger végétarien **Ébly®** **Petit filou®** **Fruit de saison**	**17** Salade composée Palette provençale **Coquillettes** **Yogourt nature** Fruit de saison	**18** Macédoine à la parisienne Filet de dinde Petits pois Carré frais® Tarte pommes rhubarbe	**19** Salade de betteraves Choucroute de la mer Riz pilaf Fromage frais aux fruits Fruit de saison
22	**23** VACANCES	**24**	**25**	**26**
29	**30** VACANCES	**31**		

Les documents concernant l'origine des viandes sont consultables sur les lieux de restauration

■ **Produit issu de l'agriculture biologique** ■ **Produit du terroir- producteurs locaux**

(Sous réserve des possibilités d'approvisionnement)

Sancé