



Menu d' OCTOBRE 2018



<u>Lundi 24 septembre</u>	<u>Mardi 25 septembre</u>	<u>Jeudi 27 septembre</u>	<u>Vendredi 28 septembre</u>
LVC Macédoine VPO Dos de colin FT Blé PL Flan vanille	LVC Potage VPO Jambon grill LVC Flageolets FR+C Fromage/fruit	VPO+C Salade de la mer VPO Paupiette de veau LVC Ratatouille FT Quatre-quarts	LVC+C Salade bretonne VPO+LVC Moussaka PL+FT Riz au lait
<u>Lundi 1^{er} octobre</u>	<u>Mardi 2 octobre</u>	<u>Jeudi 4 octobre</u>	<u>Vendredi 5 octobre</u>
PL+FT Crêpe emmental VPO Poulet rôti LVC Petits pois/carottes C Fruit	FT+C Taboulé VPO+PL Lasagnes LVC Poire brésilienne	LVC Potage VPO Poisson FT Riz PL Petit suisse	C Carottes râpées VPO Sauté de porc LVC Lentilles FT Roulé à la fraise
<u>Lundi 8 octobre</u>	<u>Mardi 9 octobre</u>	<u>Jeudi 11 octobre</u>	<u>Vendredi 12 octobre</u>
LVC Terrine tomate mozzarella basilic VPO Escalope de veau haché LVC Mélange légumes grillés FT Tarte clafoutis abricot	LVC+C Salade d'avocat, carottes, maïs VPO+FT Riz cantonais FR Comté PL Glace passionata	FT+VPO Pâté en croûte VPO Poulet au curry LVC Bâtonnets de légumes FT Gâteau	LVC Potage Dubarry VPO+FT Galette/saucisse PL Mont blanc praliné
<u>Lundi 15 octobre</u>	<u>Mardi 16 octobre</u>	<u>Jeudi 18 octobre</u>	<u>Vendredi 19 octobre</u>
FT Semoule de couscous VPO Merguez, agneau, poulet LVC Légumes de couscous C <u>Pommes bio*</u>	LVC Potage VPO+FT Pâtes carbonara PL Flan chocolat	C Céleri rémoulade VPO Dos de colin LVC Haricots verts FT Crêpe	C Pamplemousse VPO Steak haché LVC Purée de carottes PL Yaourt

C : crudités VPO : viande, poisson, œuf LVC : légumes verts cuits

FT : féculent PL : produit laitier FR : fromage

***Les aliments soulignés sont issus de l'agriculture biologique**

Salade de la mer : thon, salade verte, tomate

Salade bretonne : Choux-fleurs, tomate, maïs

Du 8 au 12/10 : semaine du goût

