



Menu d'Octobre 2019



<p><u>Lundi 30 septembre</u></p> <p>LVC Potage VPO Poisson meunière LVC+FT Duo de purée carottes / p de terre PL <u>Yaourt aux fruits bio*</u></p>	<p><u>Mardi 1^{er} octobre</u></p> <p>LVC+C Salade d'automne VPO+FT Lasagnes LVC Compote</p>	<p><u>Jeudi 3 octobre</u></p> <p>LVC Betteraves rouges VPO Paupiette de veau LVC Lentilles PL Petit suisse</p>	<p><u>Vendredi 4 octobre</u></p> <p>C Carottes râpées VPO Escalope de poulet LVC Duo de haricots FT Gaufre</p>
<p><u>Lundi 7 octobre</u></p> <p>LVC+C Tomates/maïs VPO <u>Bœuf bio*</u> LVC Pommes de terre vapeur PL Mousse au chocolat</p>	<p><u>Mardi 8 octobre</u></p> <p>LVC Potage VPO+FT Galette/saucisse LVC Poire brésilienne</p>	<p><u>Jeudi 10 octobre</u></p> <p>LVC Macédoine VPO Dos de colin FT Riz FR+C Fromage/fruit</p>	<p><u>Vendredi 11 octobre</u></p> <p>VPO Œuf mayonnaise LVC+FT Lasagnes de légumes PL Yaourt</p>
<p><u>Lundi 14 octobre</u></p> <p>FR+FT Crêpe au fromage VPO Beignet de poisson LVC Choux romanesco C Fruit</p>	<p><u>Mardi 15 octobre</u></p> <p>VPO+C Salade de la mer VPO Paupiette de dinde LVC Haricots verts PL Liégeois</p>	<p><u>Jeudi 17 octobre</u></p> <p>LVC Potage VPO Rougaille saucisse FT Pâtes LVC Salade de fruits</p>	<p><u>Vendredi 18 octobre</u></p> <p>C + FT Salade de pamplemousse VPO Aiguillettes de poulet LVC Carottes vichy FT Gâteau au yaourt</p>

C : crudités

VPO : viande-poisson-œuf

LVC : Légumes verts cuits

FT : féculent

PL : Produit laitier

FR : fromage

Veuillez prévenir le cuisinier en cas d'allergie à certains aliments.

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

Salade d'automne : tomates, betteraves rouges, salade verte, maïs

Salade de la mer : thon, salade verte, tomates

Salade de pamplemousse : riz, pamplemousse, pommes

