
















































Menus d'octobre (du 3 au 22)

Lundi 3/10/22	Mardi 4/10/22 (Végétarien)	Mercredi 5/10/22	Jeudi 6/10/22	Vendredi 7/10/22
 Nem de légumes Escalope de dinde Haricots verts Fromage blanc aromatisé Kiwi	 Concombres vinaigrette  Pâtes aux champignons à la crème  Gruyère râpé  Tarte aux pommes	 Céleri rémoulade  Steak haché Pommes de terre rôties  Entremet vanille	 Salade tendres perles  Poisson de nos côtes  Mélange 4 céréales  Yaourt sucré Raisin	 Tomates fêta  Sauté de porc au caramel Nouilles de riz  Fromage Compote
Lundi 10/10/22	Mardi 11/10/22	Mercredi 12/10/22 (végétarien)	Jeudi 13/10/22	Vendredi 14/10/22
 Salade au Cantal  Mijoté de veau sauce moutarde à l'ancienne  Pois cassés  Yaourt à la fraise Pomme	 Haricots verts, jambon, tomates confites Sauté de poulet Pâtes sauce basilic  Fromage Purée pomme fraise	 Salade de crudités au fromage  Omelette Frites  Fromage blanc Salade de fruits	Carottes rapées Saucisses Purée Fromage Chocolat liégeois	 Salade de boulgour  Poisson pané Haricots beurre  Yaourt sucré Banane

Lundi 17/10/22	Mardi 18/10/22 (Végétarien)	Mercredi 19/10/22	Jeudi 20/10/22	Vendredi 21/10/22
 Friand au comté	 Potage potimarron	 Salade d'envides, noix , emmental et pommes	 Salade de jambon et maïs	 Concombres vinaigrette
 Couscous merguez	 Dahl de lentilles corail	Rôti de dinde	 Poisson de nos côtes	 Curry d'agneau
 Yaourt aux fruits mixés	 Riz pilaf	 Pâtes sauce aux champignons	 Quinoa sauce aneth	 Flageolets
Poire	 Fromage	 Crème chocolat	 Yaourt sucré	 Fromage
	 Beignet		Banane	 Purée pomme myrtille

Produits issus de l'agriculture biologique Produits Labellisés Menus établis selon les recommandations GEMRCN et la loi Egalim, dans la limite d'approvisionnement des produits. Menus rédigés avec Mélanie Dantec - Diététicienne-Nutritionniste - N°ADELI 299502484 Retrouvez la légende des allergènes sur le document ci-contre, ou sur le site de la mairie.



