

## MENU DU MOIS D'OCTOBRE 2019

Lundi 30	haricots beurre à la vinaigrette	pâtes à la bolognaise	fruits de saison
Mardi 1	pamplemousse	Filet de poisson - pommes vapeur	crème brûlée
Jeudi 3	radis beurre	omelette paysanne	fromage frais d'Isigny
Vendredi 4	salade emmental noix	rôti de bœuf - blé à la créole	pâtisserie maison
Lundi 7	charcuterie	sauté de dinde - semoule	crème à la vanille
Mardi 8	potage	Saucisse - lentilles	compote de fruits
Jeudi 10	<b>MENU BIO</b>		
Vendredi 11	Choux fleur à la vinaigrette	brandade de poisson	yaourt nature
Lundi 14	potage	poulet basquaise - tortis	nougat glacé
Mardi 15	macédoine de légumes	blanquette de veau - riz pilaff	fruits frais
Jeudi 17	Salade Coleslow	lasagnes	mousse au chocolat
Vendredi 18	chiffonnade	noix de joue de porc - salsifis	Semoule au lait

Les menus peuvent être modifiés selon l'arrivage des denrées. Toutes nos viandes sont d'origine française



Les menus peuvent être modifiés selon l'arrivage des denrées. Toutes nos viandes sont d'origine française