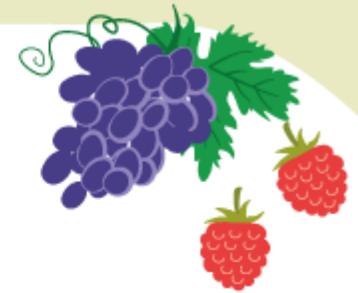




# Menus de Octobre

 Viande française  
 Produit labellisé  
 Menu végétarien

 Produit bio  
 Produit local



VAE : veau à l'équilibre  
 BAE : bœuf à l'équilibre  
 PAE : porc à l'équilibre

	Du 30 au 4	Du 7 au 11	Du 14 au 18
LUNDI	Carottes rapées   Escalope de volaille   sauce fromagère Haricots vert Poire  	Friand au fromage Jambon   braisé sauce cidre Gratin de courgettes  Compote de pomme-banane- Biscuit 	Salade Tex Mex Boulette au bœuf   kefta Pommes noisette Yaourt nature sucré  
MARDI	Salade de thon - maïs Couscous merguez  Semoule  Yaourt de brebis  	Toasts chaud chèvre au miel Dos de lieu  sauce curcuma Pommes de terre sautées Pomme 	Céleri  aux pommes   Porc fermier (PAE)   aux olives Carottes persillées   Banane 
JEUDI	Pâté de foie   Croziflette   Salade verte Chou au chocolat	Salade de cervelas   Veau (VAE) sauce normande   Farfalles  Comté  Biscuit roulé à la confiture de fraise	 Rillettes de thon Quiche aux légumes Salade verte St nectaire  Glace Vanille/chocolat
VENDREDI	 Concombre alpin Dos de lieu  sauce crème Blé  -Brocolis Meule de Besac  Raisin blanc 	 Œuf dur  mayonnaise Dahl de lentilles Riz  Fromage blanc au coulis fruits exotiques - Biscuits 	Carottes râpées   Poisson du jour  sauce crème Epinards-pommes de terre Riz au lait  



Les menus sont susceptibles d'être modifiés en raison d'événements indépendants de notre volonté (intempéries, livraisons...).  
 Dans le cadre du règlement CE n°1169/2011 (ou règlement INCO : INFORMATION des CONSOMMATEURS), nous vous informons que les repas servis sont susceptibles de contenir des allergènes : gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux, lupin, mollusque.