

OCTOBRE 2023 - MENU CANTINE



Lundi (02)	Mardi (03)	Mercredi (04) Accueil de loisirs	Jeudi (05)	Vendredi (06)
 Céleri rémoulade  Filet de colin Ebly Tomme Clémentine BIO	 Salade de thon  Sauté de veau Poêlée méridionale Chèvre buchette + toast Kiwi Bio	Poire Bio  Salade verte et croutons Roti de bœuf  Gratin de chou fleur Flan pâtissier	 Salade pois chiche Nuggets de blé  Piperade Tomme Ananas BIO	 Salade mexicaine Steak haché Haricots verts Velouté fruits
Lundi (09)	Mardi (10)	Mercredi (11) Accueil de loisirs	Jeudi (12)	Vendredi (13)
 Salade de thon et mais Aiguillette de poulet Jardinière de légumes Samos Compote pomme fraise	 Salade de tomates et olives Saucisse de Toulouse Lentilles Emmental français Banane BIO	Kiwi Bio  Choux chinois Escalope de dinde  Spaghettis à la tomate Yaourt nature sucré	 Crêpe au fromage Dos de cabillaud Flan de carottes Crème chocolat	 Taboulé  Quenelle nature Epinard à la crème Petit suisse aux fruits
Lundi (16)	Mardi (17)	Mercredi (18)	Jeudi (19)	Vendredi (20)
Salade de pâtes Echine de porc Capontata de légumes Brie/Raisin BIO	Carottes râpées Pave de saumon Epinard à la crème Tarte aux poires	Banane Bio  Salade verte Croque Monsieur Flan de courgettes Fromage blanc sucré	Salade de pois chiche Ravioli ricotta Sauce tomates Camembert/Compote	Menu d HALLOWEEN Zombie EGGS Doigt ensanglanté Riz safrané de l'horreur Dessert HALLOWEEN
Lundi (23)	Mardi (24)	Mercredi (25)	Jeudi (26)	Vendredi (27)