



# OCTOBRE 2019



	Mardi 01 octobre	Jeudi 03 octobre	Vendredi 04 octobre
	Salade multifeuille Jambonnette de poulet confite Petits pois Kiri Compote	Salade de tomate Brandade parmentière  Kidiboo Tarte Normande	Feilleté à l'emmental Steack haché de bœuf Tagliatelles  Fruit de saison
Lundi 07 octobre	Mardi 08 octobre	Jeudi 10 octobre	Vendredi 11 octobre
<i>La semaine du Goût ~ La semaine du Goût ~ La semaine du Goût</i>			
Terrine de poisson Pilon de poulet au curry Riz aux petits légumes Vache-qui-rit Bio Fruit de saison	Macédoine de légumes Chipolatas grillées Pommes de terre rissolées  Yaourt aux fruits	Salade verte mimosas Boulettes de bœuf sauce échalotte Tortis et emmental râpé Compote	Salade de betterave Poisson pâné Haricots verts à la tomate St Môret Fruit de saison
Lundi 14 octobre	Mardi 15 octobre	Jeudi 17 octobre	Vendredi 18 octobre
Riz au thon Filet de poulet sauce suprême Beignets de choux-fleur Fromage frais aux fruits	Salade verte Gratin de poisson et fruits de mer Epinards P'tit Louis Donuts au chocolat	Carottes râpées Couscous (poulet, agneau, merguez) Semoule Yaourt à la vanille Bio	Salade Niçoise Sauté de porc au curry Poêlée de légumes Six de Savoie Fruit de saison
Lundi 21 octobre	Mardi 22 octobre	Jeudi 24 octobre	Vendredi 25 octobre
 <b>Bonnes vacances !</b>			
Lundi 28 octobre	Mardi 29 octobre	Jeudi 31 octobre	
			

Bon appétit!



\* Menus à partir des recommandations du Groupe d'Etude des Marchés Restauration Collective et Nutrition  
\* Viande bovine d'origine française.  
\* Présences possibles des 14 allergènes suivants : céréales contenant du gluten - crustacés - oeufs - poissons - soja - lait - fruits à coques - céleri - moutarde - graines de sésame - anhydride sulfureux et sulfites - lupin - mollusques - arachides)