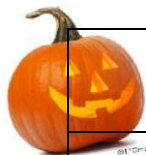


MOIS D'OCTOBRE 2022



| DATES            | LUNDI  | MARDI  | JEUDI  | VENDREDI  |
|------------------|--|--|--|---|
| 3 au 7 octobre   | Betteraves<br>Saucisses<br>Jardinière de légumes<br>Fondant aux poires   | Potage de légumes<br>Rôti de porc<br>Ratatouille<br>Yaourt aux fruits        | Duo carotte/céleri<br>Lasagnes maison<br>Salade<br>Crème au chocolat   | Radis beurre<br>Poisson pané<br>Petits pois/carotte<br>Kiwi                             |
| 10 au 14 octobre | Menu vert<br>Salade gruyère<br>Œuf béchamel<br>Pâtes<br>Salade de fruits | Choux lardons<br>Jambon blanc<br>Gratin de courgettes<br>Yaourt              | Soupe<br>Sauté de poulet<br>Pomme de terre sautées<br>Glace  | Saucisson sec<br>Poisson sauce tomate<br>Semoule de blé<br>Pain perdu                   |
| 17 au 21 octobre | Soupe de potimarron<br>Sauté de porc<br>Carottes Vichy<br>Banane         | Toast au chèvre chaud<br>Boulettes sauce champignon<br>Semoule/Crème vanille | Aspic de chèvre<br>Veau confit accompagné d'un<br>écrasé de Pomme de terre/<br>Panais<br>Panna cotta de Tome<br>Pomme rôtie au caramel | Céleri rémoulade<br>Poisson sauce moutarde<br>Riz<br>Yaourt<br><b>BONNES VACANCES !</b> |



Menus élaborés en collaboration avec la diététicienne de St-Nicolas de Bourgueil et sont donnés à titre indicatif.

Ils sont susceptibles d'être modifiés pour des raisons d'approvisionnement.

Fromage à tous les repas



Produits BIO : pâtes, semoule, riz, lait, farine, yaourts.



viande d'origine française