


# Menu du mois d'Octobre

	Mardi 1er	Jeudi 3	Vendredi 4
	Tartine chèvre-miel des abeilles noires de l'Orne* Gratin de poisson* Salade verte Liégeois au chocolat	Taboulé* Sauté de porc et lardons* Petits pois/carottes Pomme	Nuggets de blé Purée de carottes* Camembert Flan pâtissier*
Lundi 7	Mardi 8	Jeudi 10	Vendredi 11
Quiche Lorraine* Dos de cabillaud sauce bisque de homard* Riz BIO Compote	Macédoine BIO Omelette BIO* Haricots verts et champignons Riz au lait*	Bœuf Carottes* Coquillettes Fromage frais Banane	Sardines et tartine beurrée Escalope de dinde Ratatouille* Petits suisses sucrés
Lundi 14	Mardi 15	Jeudi 17	Vendredi 18
Feuilleté au Comté Raviolis de légumes Salade de fruits frais*	Chipolatas Haricots à la sauce tomate Emmental Raisin	Doigts de sorcières* Yeux de crapauds sur purée de butternut* Dessert des p'tits fantômes*	Salade composée* Cheeseburger* Barre glacée

Les menus peuvent varier selon les livraisons. Viande d'origine française. Œufs locaux issus de l'agriculture biologique. Pain ô Cailloutin.

\* Plat « fait maison ».

 Menu végétarien