

MENU

Du 2 au 20 octobre 2023

Lundi 2	Mardi 3	Jeudi 5	Vendredi 6
Salade composée Chipolatas Purée de pommes de terre Gâteau	Friand au fromage Rôti de dinde Petit pois / Carottes Fromage Pommes	Menu végété Concombre à la crème Chili de légumes Fromage blanc Confiture	Jambon blanc à la macédoine Dos de colin Riz pilaf Yaourt aux fruits
Lundi 9	Mardi 10	Jeudi 12	Vendredi 13
Tarte aux légumes et chèvre Boulettes de bœuf Haricot vert Éclair vanille	Menu végété Carottes râpées Pâte à la bolognaise Végétarienne Crème vanille	Salade d'endives- pommes et gruyère Rôti de porc Poêlée de courgettes Banane	Taboulé Brandade de poisson Salade verte Yaourt
Lundi 16	Mardi 17	Jeudi 19	Vendredi 20
<u>Semaine du Gout</u> Salade de betteraves crues et noix *Gigot d'agneau à l'ail Mogettes de Vendée *Buchette de chèvre bio Broyé du Poitou	Potage campagnard Poisson sauce crustacé Epinard à la crème *Fromage blanc de chèvre bio	Farci poitevin Poulet à la poitevine Choux braisés Grimolle maison	Salade de choux fleurs au curry Boudin noir Purée de pommes de terre Tourteau fromagé
Lundi 23	Mardi 24	Jeudi 26	Vendredi 27
	<u>vacances</u>	<u>scolaires</u>	

*Provenance : Gigot d'agneau - Montmorillon

*Provenance Produits laitiers : La ferme des Pervenches

