

# Menu du 10 au 21 octobre 2022

Du 10  
au 14  
octobre  
2022

Du 17  
au 21  
octobre  
2022

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Du 10 au 14 octobre 2022	<b>Salade aux 3 fromages</b>  <b>Sauté de canard</b>  Navet Fromage Liégeois	<b>Tartine</b>  <b>Poisson pané</b> Brocolis yaourt Fruit	<b>Œuf mayonnaise</b>  <b>Croque fromage</b>  Salade Fromage Compote	<b>Carottes râpées</b>  <b>Boudin noir</b> Purée  Fromage Pomme spéculoos 	<b>Potage</b>  <b>Escalope de dinde</b> Pâtes Yaourt Fruit
Du 17 au 21 octobre 2022	<b>Haricots verts vinaigrette</b> <b>Paupiette de veau</b> Choux de Bruxelles Yaourt Fruit	Pomelos <b>Navarin d'agneau</b>  Semoule Fromage Compote	Betteraves <b>Omelette aux champignons</b>  Salade d'automne Fromage Fruit	<b>Salade d'automne</b>  <b>Filet de poulet</b> <b>Riz ardéchois</b>  Fromage Grimolle 	<b>Potage</b>  <b>Pâtes au saumon</b>  Yaourt Fruit

Les menus peuvent être modifiés en fonction des « imprévus »

Produits laitiers, Produits locaux et ou bio, Plats protidiques, féculents, Légumes ou fruits crus ou légumes verts cuits

Fait maison 

Le Principal

La Gestionnaire

L'équipe de cuisine

F. JADEAU

I. AYRAULT