














Menu octobre 2021



4 	5	6 	7	sin carne 	ECO 
Jardinière de légumes Rôti de boeuf et pâtes bio au beurre Salade composée Yaourt	Brocoli sauté à l'oignon Poulet avec sauce aux carottes et riz basmati Salade composée Fruit	Salade de fromage et croûtons Macaroni bio à la bolognaise et courgettes au four Salade composée Fromage	Frites à l'ancienne (Potatoes) Poisson du jour Salade composée Fruit	Soupe de pâtes et de légumineuses bio Pizza margarita et sauté de champignons Salade composée Fruit	
11	12	13 	14 	sin carne 	
		Blettes sautées aux carottes et pommes de terre Boulettes de boeuf aux petits pois bio Salade composée Fruit	Pâtes bio aux légumes Poisson du jour et aubergine au four Salade composée Fruit	Riz complet à la sauce tomate Omelette et courgettes au four Salade composée yaourt	
18 	19 	20	21	sin carne 	ECO 
Soupe aux légumes " potage cultivateur " Fricassée de boeuf et riz bio Salade composée Fromage	Haricots verts bio sautés aux carottes et a l'oignons Cuisses de poulet aux herbes de Provence et patate douce au four Salade composée Fruit	Crème de potiron Ragoût de pâtes avec côtelette de porc et saucisse Salade d'automne au fromage et coing Fruit	Pâtes avec sauce au fromage et chou-fleur (facultatif) Poisson du jour avec sauté de navet et panais Salade composée Yaourt	Lentilles bio aux légumes Croquettes d'épinards et croquettes de cèpes avec salade de chou et de pomme Gâteau 