












Menu octobre 2022

3	4 	5 	6 	7 
Petits pois à l'oignon	Jardinière de légumes	Soupe de tomates	Pâtes bio à la sauce Napolitaine	Pois chiches avec des légumes
Hamburger de viande de "La Garrotxa" Gérone avec frites	Filet de poulet avec sauce aux carottes et semoule complète bio	Riz de montagne bio avec côte de porc et légumes mijotés	Poisson du jour selon marché avec gratin de chou-fleur	Omelette aux pommes de terre, oignons, poivrons et champignons
Salade composée	Salade composée	Salade composée	Salade composée	Salade composée
Fruits	Fromage	Fruits	Fruits	Crème glacée
10 	11 	12	13	14 
Haricots verts sautés avec oignons et carottes	Soupe de légumes		Pommes de terre au four	Haricots blancs bio et haricots verts
Pâtes bio à la bolognaise (viande mixte) de "La Garrotxa" Gérone	Dinde assaisonnées avec riz basmati		Poisson du jour selon marché avec aubergine à la tomate	Croquettes aux épinards avec ratatouille
Salade composée	Salade composée		Salade composée	Salade composée
Crème au chocolat	Fruits		Fruits	Crème glacée
17 	18	19	20 	21 
Pâtes bio avec sauce au fromage et chou-fleur	Crème de courgette	Petits pois sautés aux pommes de terre	Pâtes bio	Riz bio avec sauce tomate
Ragoût de boeuf de "La Garrotxa" Gérone aux légumes	Poulet rôti parfumé au citron avec riz jaune (légumes et épices)	Escalope de porc "La Garrotxa" Gérone avec pommes au four	Poisson du jour selon marché et oignons aux poivrons grillés	Omelle et aubergines
Salade composée	Salade composée	Salade composée	Salade composée	Salade composée
Fruits	Fruits	Fruits	Fruits	Fomage
26	27	28	29	30
