



- MENU DE OCTOBRE 2015 -

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
		<i>1 octobre 2015</i>	<i>2 octobre 2015</i>
		Tomates - maïs -salade	Choux bicolore salade
		Filet mignon-petits pois/ carottes	Poissons pânés - Riz basmati et julienne
		Fromage	Fromage bio
		Fruits de saison	Crème de marron
<i>5 octobre 2015</i>	<i>6 octobre 2015</i>	<i>8 octobre 2015</i>	<i>9 octobre 2015</i>
Concombre	Salade verte		Carottes râpées
Poulet basquaise et pâtes	Paupiettes de veau - jardinière	PIQUE NIQUE	Poissons frais et gratin courgettes
Petits suisses	Glace		Pâtisserie
Ananas au sirop	CE2 - Pique nique		
<i>12 octobre 2015</i>	<i>13 octobre 2015</i>	<i>15 octobre 2015</i>	<i>16 octobre 2015</i>
Cèleri rémoulade	Couscous et ses légumes	Potage de légumes	Salade verte
Steack hâché de bœuf	Fromage	Tagliatelle à la carbonara	Omelette aux champignons
Haricots verts	Fruits de saison	Semoule au lait	Fromage
Yaourt bio			Fruits de saison
VACANCES	VACANCES	VACANCES	

En raison des livraisons les menus peuvent-être modifiés

* Viande provenant des régions Charente-Poitou ou Limousin

*Melons, Fraises, courgettes : production locale

* fabrication artisanale