

2022 - Menu du mois de Octobre

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
03/10 au 07/10	Nems aux légumes Jambon Grill et flan de courgettes Mont blanc chocolat	Tomates vinaigrette Fricassée de volaille au St-Marcelin et estragon et riz Prunes	Taboulé maison Gratin d'aubergine, tomates, mozza et saucisses "la petite veggio" Pastis maison	Céleris râpés Sauté de bœuf des montagnes et nouilles au beurre Pomme la Pitchounette
10/10 au 14/10	Potage de légumes bio de notre maraicher Croque fromager bio - Haricots au beurre persillé Mini beignet au sucre	Betteraves bio vinaigrette / Blanquette de poulet et ses petits légumes - Pâtes 1/2 complète bio Petit filou chocolat	Feuilleté au comté Gratin de choux-fleurs bio - Chipolatas cdg Mini gaufre chantilly chocolat	Carottes bio râpée Dos de lieu noir sauce citronnée - Riz créole Yaourt sucré bio
17/10 au 21/10	Velouté d'automne bio de notre maraicher Tortilla- Ratatouille cuisinée à l'huile d'olive Panacotta carambar maison	Salade de chicons aux noix et lardons Poisson meunière - Petits soufflés de légumes - Pâtes au beurre Yaourt framboise bio	Concombres vinaigrette Pot au feu revisité et ses petits légumes bio d'en face - Riz pilaf Compote	Salade d'Alex composée Cheeseburger - Pommes allumettes Dessert
22/10 au 06/11	VACANCES SCOLAIRES			

Repas avec porc

Agriculture Biologique

A base de poisson

Producteurs locaux

*Quasiment tout ce qui est BIO est local