



<b>LUNDI 2 octobre</b>	<b>MARDI 3 octobre</b>	<b>MERCREDI 4 octobre</b>	<b>JEUDI 5 octobre</b>	<b> VENDREDI 6 octobre</b>
<b>MENU VEGETARIEN</b> Betterave Omelette Pomme de terre Fromage Fruit de saison	Charcuterie Poulet Petit pois Carottes Pâtisserie	Concombre Nuggets de poisson Frites Fruit de saison	Tartine rillettes de sardines Chipolatas Duo de haricot Riz au lait	Chili Con Carné (Bœuf haché, Riz, Haricot rouge , Mais) Compote  /biscuit 
		Gâteau citron/pavot Yaourt à boire		
<b>LUNDI 9 octobre</b>	<b>MARDI 10 octobre</b>	<b>MERCREDI 11 octobre</b>	<b>JEUDI 12 octobre</b>	<b> VENDREDI 13 octobre</b>
<b>MENU VEGETARIEN</b>  <b>CHOUCROUTE</b> Fromage Fruit	Tomate  / thon Carbonade Flamande Légumes de saison Yaourt de la ferme d'Artemare	Saucisse Lentilles / Carottes Fromage Fruit	Crudité Poisson sauce aurore Boulgour Clafoutis au poire	Mixte d'entrée Boulette de bœuf Semoule Ratatouille Mixte de dessert
		Marbré Compote de pomme		

(Semaine du goût du 16 octobre au 20 octobre, Thèmes : à la découverte des saveurs d'automne)



<b>LUNDI 16 octobre</b>	<b>MARDI 17 octobre</b>	<b>MERCREDI 18 octobre</b>	<b>JEUDI 19 octobre</b>	<b> VENDREDI 20 octobre</b>
<b>MENU VEGETARIEN</b>  <b>PARMENTIER</b> <u>D'automne</u> (Carotte / panais) Fromage Fruit de saison	<u>Soupe d'automne</u> (Butternut)  Sauté de porc Blé / sauté de champignons Pâtisserie d'automne	Carotte râpée Poisson <u>Mijoté d'automne</u> Fromage Crème dessert	Paupiette de veau Frite <u>Fromage blanc</u> <u>saveurs d'automne</u> (crème de marron) 	<u>Velouté d'automne</u> (céleri) Poireau au jambon et à la béchamel <u>Compote aux fruits d'automne</u> (Entrée et dessert réaliser avec les enfants du Grand Pavois)
		Pain au lait barre de chocolat / Fruit		
<b>LUNDI 23 octobre</b>	<b>MARDI 24 octobre</b>	<b>MERCREDI 25 octobre</b>	<b>JEUDI 26 octobre</b>	<b> VENDREDI 27 octobre</b>
<b>MENU VEGETARIEN</b> Boulette végétarienne Riz / Poivrons Fromage Fruit	Soupe Gratin de poulet Et légumes Yaourt aromatisé aux fruits	Mousse de foie Cordon bleu Petit pois carotte Pâtisserie	Velouté de poireaux Poisson sauce Bordelaise Frite Glace	<b>MENU ANTI GASPI</b> 
Pain Pâte à tartiner Compote	Gâteau au yaourt Jus	Céréales / lait Fruit	Roulé a la confiture Yaourt à boire	Muffins spéculos Eau / Sirop



Aliment Bio



Cuisiné maison














Label rouge



Fruits et Légumes frais (menu susceptible de changer)





<b>LUNDI 30 octobre</b>	<b>MARDI 31 octobre</b>	<b>MERCREDI 1 Novembre</b>	<b>JEUDI 2 Novembre</b>	<b> VENDREDI 3 Novembre</b>
<b>MENU VEGETARIEN</b>  Salade Steak végétarien Frites  Fruit  	<b>Menu Spécial HALLOWEEN</b> (Repas Orange)  Velouté d'halloween  Saucisse de Strasbourg Purée de carottes   Tarte sucré au potiron 	Férié	COUSCOUS      Petit suisse 	MENU ANTI GASPI
Pain Confiture Yaourt à boire	Gâteau citron pavot Compote		Gâteau à la pomme Sirop / eau	Pain au chocolat Jus d'orange



Aliment Bio



Cuisiné maison



Label rouge



Fruits et Légumes frais (menu susceptible de changer)

