









MENU DU MOIS D'OCTOBRE 2017

<p><u>lundi 2</u> <i>filets de maquereaux coquillettes sauce Bolognaise Brie Poire</i></p>	<p><u>mardi 3</u> <i>salade + surimi boudin noir purée  yaourt nature </i></p>	<p><u>jeudi 5</u> <i>concombre lapin sauce moutarde garniture de légumes Cantal raisin</i></p>	<p><u>vendredi 6</u> <i>tomates cubes de saumon sauce oseille blé  fromage de chèvre biscuits</i></p>
<p><u>lundi 9</u> <i>Salade d'endives + Mimolette Parmentier de choux fleur compote</i></p>	<p><u>mardi 10</u> <i>carottes râpées  émeincé de dinde au curry rizibizi flan vanille</i></p>	<p><u>jeudi 12</u> <i>radis beurre sauté de porc à l'ananas céréales gourmandes  yaourt </i></p>	<p><u>vendredi 13</u> <i>rillettes poisson frais sauce tomate pommes vapeur camembert kiwi</i></p>
<p><u>lundi 16</u> <i>salade verte + mimosa bouchées à la reine haricots beurre suisse</i></p>	<p><u>mardi 17</u> <i>chou blanc + dés de gruyère sauté d'agneau aux fruits secs boulgour  cocktail de fruits</i></p>	<p><u>jeudi 19</u> <i>potage  doré de colin carottes et céleri Edam Banane</i></p>	<p><u>vendredi 20</u> <i>salade de mâche + Gouda saucisses de volailles haricots blancs chou à la crème</i></p>

