































# Menu d'octobre 2024

Lundi 7 	Mardi 8	Jeudi 10	Vendredi 11
 Pastèque Curry de choux fleur aux pois chiche  Salade  Brie Fruit de saison	 Taboulé maison   Roti de veau au jus   champignons persillés Tomme grise Crème au chocolat	Paté de campagne Filet de merlu Boulgour a la tomate  Rondelé Compote pomme banane 	 Avocat au surimi Escalope de porc sauce curry  Endives braisées  Mimolette  Tarte aux pommes 
Lundi 14	Mardi 15	Jeudi 17	Vendredi 18
 Carottes rapées edam   Lasagne bolognaise Salade  Emmental Eclair chocolat 	Betteraves vinaigrette Boeuf bourguignon  riz basmati  Camembert  Salade de fruits 	 Velouté de legume  Cassoulet Brie Flan nappé au caramel	Rosette Filet de limande meuniere  Pate au beurre  Carré frais Banane 
Lundi 21	Mardi 22	Jeudi 24	Vendredi 25
VACANCE	VACANCE	VACANCE	VACANCE
Lundi 28	Mardi 29	Jeudi 30	Vendredi 1
VACANCE	VACANCE	VACANCE	VACANCE

Menu Végétarien 

Plat Fait-Maison 

Produit BIO 

Produit Local\* 

**Le Menu est susceptible d'être modifié selon l'arrivage des produits**

**Produit Local:** Limousin ou Nouvelle Aquitaine

**Menu Végétarien**

**Plat Fait-Maison**

**Produit BIO**

**Produit Local\***

**Le Menu est susceptible d'être modifié selon l'arrivage des produits**

**Produit Local: Limousin ou Nouvelle Aquitaine**

