

OCTOBRE



LUNDI 02.10.23	MARDI 03.10.23	MERCREDI 04.10.23	JEUDI 05.10.23	VENDREDI 06.10.23
Mousse de betterave Rôti de boeuf Purée pommes de terre - butternut Fromage Poire pochée - coulis chocolat	Macedoine mimosa Saucisse Lentilles - carottes Fromage blanc nature avec son coulis de fruits rouges	<u>Texture adaptée</u> <u>crêche:</u> Escalope de veau Purée de pommes de terre - Haricots verts Compote de poires	Saucisson Poulet basquaise Riz Yaourt nature Compote	Salade verte - Emmental Boulettes de soja sauce tomate Ble Petit-suisse Tarte aux pommes
LUNDI 09.10.23	MARDI 10.10.23	MERCREDI 11.10.23	JEUDI 12.10.23	VENDREDI 13.10.23
Velouté de carottes Cordon bleu Purée de pois cassés Crème dessert vanille	Mousse de céleri Gratin dauphinois Merlu Fromage Raisins / Banane	<u>Texture adaptée</u> <u>crêche:</u> Poisson blanc Purée de petits pois Compote de fruits	Lasagnes végétariennes Salade verte Fromage Yaourt aromatisé	Tomates vinaigrette Brandade de morue Fromage Salade de fruits
LUNDI 16.10.23	MARDI 17.10.23	MERCREDI 18.10.23	JEUDI 19.10.23	VENDREDI 20.10.23
Rilette de sardine / Toast Sauté de boeuf Jardinière de légumes Fromage Pomme/ Poire	Concombre Cabillaud Epinard à la crème Tarte aux fruits	<u>Texture adaptée</u> <u>crêche:</u> Filet de poulet Purée de courgettes - Pommes de terre Semoule au lait	Salade verte "Steak" végétal Frites Yaourt aux fruits Banane	Soupe sorcière à la citrouille Nuggets sauce vampire Pommes de terre vitelottes à la grimace Fromage Clémentine diabolique meringue fantôme

Andes limousines : Boucherie Oradour-sur-Glane

Poissons frais : Ribet Beyrand

Fruits et légumes: U Express Oradour-sur-Glane

Menus végétariens

Tous les menus peuvent être modifiés pour des raisons d'approvisionnement

