


MENU OCTOBRE



2023



Lundi 2 octobre	Mardi 3 octobre		Jeudi 5 octobre	Vendredi 6 octobre
<p>Potage au cerfeuil</p> <p>Fingers de légumes, salade* & sauce tartare (œuf, moutarde)</p> <p> Laitage* (lait)</p>	<p>Crème de volaille (soja)</p> <p>Carbonade bœuf (gluten de blé, moutarde), carottes* (lait) & purée faite maison (lait)</p> <p>Fruit*</p>		<p>Potage de saison</p> <p>Pâtes au poulet & pesto de légumes (gluten de blé, œuf, lait)</p> <p>Biscuit* (gluten de blé, œuf, lait)</p>	<p>Potage de choux verts</p> <p>Lard fermier, son jus (gluten de blé) & potée liégeoise (lait, sulfites)</p> <p>Fruit*</p>
Lundi 9 octobre	Mardi 10 octobre		Jeudi 12 octobre	Vendredi 13 octobre
<p>Velouté de haricots blancs (lait)</p> <p>Veau Marengo (gluten de blé, céleri, sulfites), légumes oubliés (gluten de blé, céleri, sulfites) & riz*</p> <p>Fruit*</p>	<p>Potage de potiron</p> <p>Pâtes (gluten de blé, œuf) à la bolognaise végétarienne de carottes & courgettes</p> <p>Fruit*</p>		<p>Potage campagnard</p> <p>Filet de poisson (poisson) & sa sauce (gluten de blé, poisson, lait), épinards* (lait) & pépinettes (gluten de blé, œuf)</p> <p>Fruit*</p>	<p>Potage de carottes</p> <p>Saucisse de porc au fromage (lait) & son jus (gluten de blé), salade mixte* & pommes de terre à la vapeur</p> <p>Laitage* (lait)</p>



* = Issus de l'agriculture et de l'élevage écologique et éco responsable