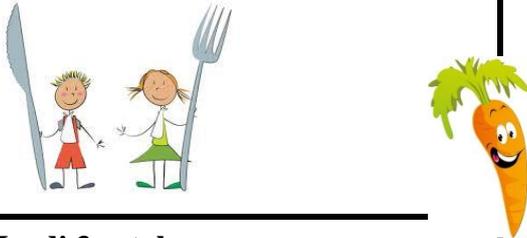




# Menus Octobre 2024

	<p><b>Mardi 1 octobre</b></p> <p>Salade de tomates Hachis parmentier de canard pomme</p>
<p><b>Jeudi 3 octobre</b></p> <p>Œuf mimosa filet de colin courgettes BIO salade de fruits - un gâteau</p> 	<p><b>Vendredi 4 octobre</b></p> <p>Salade verte et pomme Couscous végétarien Crème vanille</p> 
<p><b>Lundi 7 octobre</b></p> <p>Carottes et choux râpés Poulet basquaise – coquillettes Yaourt aromatisé</p> 	<p><b>Mardi 8 octobre</b></p> <p>Saucisson à l'ail Poisson pané- riz BIO raisin</p> 
<p><b>Jeudi 10 octobre</b></p> <p>céleri rémoulade saucisse aux herbes- mogettes salade de fruits</p>	<p><b>Vendredi 11 octobre</b></p> <p>Salade verte maïs Gratin de chou-fleur / pomme de terre Timbale vanille-fraise</p> 
	
<p><b>Lundi 14 octobre</b></p> <p>Betteraves Chili con carne Compote fruits rouge</p> 	<p><b>Mardi 15 octobre</b></p> <p>Carottes jaunes Bœuf- frites Flan flamby</p> 
<p><b>Jeudi 17 octobre</b></p> <p>Taboulé à la menthe Poisson- haricots verts Fromage- raisin</p> 	<p><b>Vendredi 18 octobre</b></p> <p>Soupe de potimarron Aiguillette de poulet- purée de patate douce Fromage blanc Coulis de mangue ou confiture d'abricot</p> 

