



# MENUS OCTOBRE 2022



<p><b>Lundi 3 octobre</b> Taboulé Escalope de poulet Épinard à la crème Yaourt sucré</p>	<p><b>Mardi 4 octobre</b> Soupe à l'oignon gratinée Boulettes de boeuf Purée de brocolis Salade de fruits</p>
<p><b>Jeudi 6 octobre</b> Œuf mimosa Filet de colin Courgettes BIO pomme</p>	<p><b>Vendredi 7 octobre</b> Salade verte et pomme Couscous végétarien Crème vanille</p>
<p><b>LA SEMAINE DU GOÛT</b> 33<sup>ème</sup> EDITION DU 10 AU 16 OCTOBRE 2022</p>	
<p><b>Lundi 10 octobre</b> Carottes râpées Poulet au curry - riz Poire/ spéculos</p>	<p><b>Mardi 11 octobre</b> Crêpe au fromage BIO Boulettes tomate basilic Choux-fleur BIO Petit suisse</p>
<p><b>Jeudi 13 octobre</b> Taboulé à la menthe Filet de poisson aneth-citron Haricots verts persillade Compote de pomme cannelle</p>	<p><b>Vendredi 14 octobre</b> Salade verte Saucisses aux herbes de Provence Pommes de terre crème ciboulette Glace à la vanille</p>
<p><b>Lundi 17 octobre</b> Carottes et choux râpés Poulet basquaise Yaourt aromatisé</p>	<p><b>Mardi 18 octobre</b> Potage à la tomate Filet de colin Carottes Vichy BIO Raisin</p>
<p><b>Jeudi 20 octobre</b> Pizza Saucisses aux herbes Lentilles Salade de fruits</p>	<p><b>Vendredi 21 octobre</b> Salade verte maïs Chili sin carne gratiné timbale vanille-fraise</p>



**BONNES VACANCES**

