






















Menu du Lundi 30 Septembre au Vendredi 01 Novembre 2024

<p><u>Lundi 30 Septembre</u></p> <p>Taboulé Roti de dinde  Petits pois Fromage Gateau au yaourt</p>	<p><u>Mardi 01 Octobre</u></p> <p>Macedoine Boulette de bœuf  Farfalle bio  Fromage  Fruits</p>	<p><u>Jeudi 03 Octobre</u></p> <p>Salade de choux Filet colin  Purée Fromage  Fruits</p>	<p><u>Vendredi 04 Octobre</u></p> <p>Friand Quenelle Haricot vert Fromage Fruits</p>
<p><u>Lundi 07 Octobre</u></p> <p>Salade betteraves Jambon braisé  Semoule Fromage Compote</p>	<p><u>Mardi 08 Octobre</u></p> <p>Salade de patates Aiguillette de poulet  Carotte au jus Yaourt  Fruits</p>	<p><u>Jeudi 10 Octobre</u></p> <p>Œufs durs Croque fromage Epinard Fromage  Fruits</p>	<p><u>Vendredi 11 Octobre</u></p> <p>Potage de Bruxelles Sauté porc sauce flamande Frites Fromage Gaufres</p>
<p><u>Lundi 14 Octobre</u></p> <p>Salade de riz/pomme Nugget de pois chiche Gratin de courge Fromage Fruits</p>	<p><u>Mardi 15 Octobre</u></p> <p>Salade Haricot vert Spaghetti Pain special   bolognaise  Fromage Compote</p>	<p><u>Jeudi 17 Octobre</u></p> <p>Flan de choux fleurs Saucisse  Pomme noisette Petit suisse Carotte cake</p>	<p><u>Vendredi 18 Octobre</u></p> <p>Macedoine Medaillon de merlu  Polente Gouda au cumin Fruits</p>
<p> DU 14 au 20 Octobre 2024</p>			



 Un composant Bio	 Pêche Durable	 Origine Française	 Menu Végétal
 Menu BELGE			