



## Menus du 10 au 14 octobre 2022

### Lundi 10 octobre

Chou/carottes / mayonnaise (a-j)  
Poulet basquaise  
Riz  
Crème renversée (a-b)  
Fruit frais

### Mardi 11 octobre

Beurre de sardines (a-e)  
Veau forestière  
Carottes braisées  
Brie (b)  
Compote

### Jeudi 13 octobre

Betteraves à l'ail  
Filet de poisson (e) beurre blanc (b)  
Polenta  
Chanteneige (b)  
Poire au sirop

### Vendredi 14 octobre

Salade verte  
Bouchée à la reine  
au soja et légumes (a-c-k-b)  
Flan (b)  
Fruit frais

**Pain BIO tous les jours (fournisseur local)**

**Sous réserve de modifications**

En fonction des approvisionnements, les menus sont susceptibles d'être modifiés

## Menus du 17 au 21 octobre 2022

### Lundi 17 octobre

Salade de pâtes (c)  
Escalope de porc Charcutière  
Haricots beurre  
Mimolette (b)  
Gâteau basque (a-b-c)

### Mardi 18 octobre

Salade de tomates  
Tagine d'agneau aux abricots secs  
Couscous (c)  
Flanby (b)  
Fruit frais

### Jeudi 20 octobre

Salade de riz  
Filet de poisson (e) Sauce Aurore (b)  
Epinards à la crème (b)  
Fromage blanc (b)  
Fruit frais

### Vendredi 21 octobre

Concombre  
Dahl de lentilles corail  
Blé (c)  
Liégeois (b)

#### Légende :

Les produits du menu écrits en vert sont BIO

Les produits écrits en bleu ont une provenance locale

Les produits écrits en orange sont bio et de provenance locale