

## MENU OCTOBRE 2018

Lundi 01/10	Mardi 02/10	Jeudi 04/10	Vendredi 05/10
<b>MENU BIO</b> Boulette de bœuf Courgettes Edam Kiwi	Tarte provençale Chipolatas** Duo de choux au jus* Flan vanille	Rillettes de porc Paupiette de saumon Haricots verts Fromage blanc aromatisé	Salade verte et croûtons à l'ail Lasagne de poisson et épinards* Fromage Pomme Pink Lady
SEMAINE DU GOUT			
Lundi 08/10	Mardi 09/10	Jeudi 11/10	Vendredi 12/10
Nems aux légumes Pignons de poulet grillés aux épices du soleil* Purée de brocolis Banane	Salade de chou rouge aux lardons* Encornet farci Semoule Fromage blanc au miel*	<b>MENU VEGETARIEN</b> Salade de fusilli au pesto* Aiguillettes de blé et carotte panée Poêlée de courgettes et tomate cerise Petit suisse au sucre	Salade verte Brandade de morue Fromage Panna cotta et coulis de mangue*
Lundi 15/10	Mardi 16/10	Jeudi 18/10	Vendredi 19/10
Saucisse de volaille Pâtes Fromage Madeleine	<b>TOUR DU MONDE EN 80 JOURS « Angleterre »</b> London Coleslaw Fish and chips Baked Beans (haricots blancs sauce tomate)* Apple pie	<b>MENU BIO</b> Betteraves aux pommes* Steak haché Purée de potimarron* Yaourt au sucre roux	<b>MENU BIO</b> Endives au fromage* Cabillaud ** Ratatouille Tarte aux pommes
<h1>VACANCES</h1>			

\* fabrication maison

\*\* produits frais

« Menus validés par une diététicienne »

*Mairie de Chaptelat*