

# Menus du 02 au 06 octobre

**Lundi**

Salade de blé au jambon  
Gnocchis poêlés  
**Poisson pané**  
Haricots verts  
Yaourt ou fromage  
Fruits de saison

Fait maison :

La préparation des repas  
se fait en cuisine  
essentiellement  
à partir de produits frais.

**Mardi**

Concombre à la crème  
Salade espagnole  
(salade verte, chorizo, poivrons, tomates)



**Blanquette du verger**

Riz pilaf  
Yaourt ou fromage  
Entremet viennois chocolat ou vanille  
Fromage blanc

**Jeudi**

Friand au fromage  
Jambon fumé  
**Sauté de filet mignon de porc colombo**  
Lentilles vertes  
Yaourt ou fromage  
Crumble aux pommes  
Compote

**Vendredi**

Salade de mâche et betteraves  
Pastèque  
Spaghettis à la bolognaise  
Yaourt ou fromage  
Fruits de saison

**Codes couleurs:**

(pour les aliments composés, couleur du groupe majoritaire)

Matières grasses / Féculents / Fruits et légumes /

Viandes, poissons, œufs / Produits laitiers / Produits sucrés

**Buvez de L'EAU !  
C'est indispensable !**

Le Principal : Stéphane YBERT

La Gestionnaire Adjointe : Catherine CAILLON



Pour celles et ceux qui ne mangent pas de viande, possibilité de prendre 2 entrées.  
Des modifications sont susceptibles d'intervenir en fonction des livraisons.