

Menus du 18 au 22 octobre

Lundi

Salade de mâche, surimi et tomates
Chou rouge râpé
Pastèque
Bœuf braisé à la crème de moutarde
Duo de carottes
Yaourt ou fromage
Banane caramélisée
Compote

Mardi

Salami
Croque au thon
Escalope de dinde au coulis de poivrons rouges
Purée de p.de terre
Yaourt ou fromage
Dessert lacté
Fromage blanc fermier

Jeudi

Salade sombrero *
Gnocchis à la romaine
Pamplemousse
Saucisse de Toulouse
Aiguillettes veggies
Petits-pois / carottes
Yaourt ou fromage
Tartelette au citron

* à base de haricots rouges et maïs

Vendredi

Concombre à la crème
Salade de tomates vinaigrette
Poisson meunière
Riz pilaf
Yaourt ou fromage
Salade de fruits
Fruits de saison

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

Codes couleurs:

(pour les aliments composés, couleur du groupe majoritaire)

Matières grasses / Féculents / Fruits et légumes /

Viandes, poissons, œufs / Produits laitiers / Produits sucrés

**Bonnes vacances
à tous !**

La Principale: Nathalie LARROZE-JARDINE

La Gestionnaire : 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.