




# MENUS septembre et octobre 2020

	<b>Lundi 28/09</b>	<b>Mardi 29/09</b>	<b>Jeudi 01/09</b>	<b>Vendredi 02/10</b>
	Feuilleté au jambon	Tomates	Salade composée	Haricots verts vinaigrette
	Poisson	Sauté de porc	Quenelle de volaille à la tomate	Gratin de pâtes
	Riz	Jardinière de légumes *	Pomme de terre à l'eau	Salade
	Compote	Entremet	Yaourt bio	Fruits
	<b>Lundi 05/10</b>	<b>Mardi 06/10</b>	<b>Jeudi 08/10</b>	<b>Vendredi 09/10</b>
	Betteraves rouges	Salade thon - Maïs	Sardines	Veloute de courgettes
	Boulette de bœuf à la tomate	Cordon bleu	Rôti de dinde	Haricots blancs à la tomate
	Pâtes	Haricots verts	Carottes / salsifis	Blé
	Fromage – Yaourt bio	Cake aux pommes *	Fromage – Crème dessert	Fromage blanc
	<b>Lundi 12/10</b>	<b>Mardi 13/10</b>	<b>Jeudi 15/10</b>	<b>Vendredi 16/10</b>
	Soupe au vermicelle	Concombre	Carottes râpées	Betteraves rouge salade
	Poisson pané	Saucisses	Blanquette *	Fondu – Frites *
	Petits pois carottes	Lentilles bio	Riz	
	yaourt	Fromage - entremet	Fromage - Fruits	Compote

*Les menus du vendredi sont végétariens, conformément à la loi Egalim n° 2018-938 du 30 octobre 2018*

*Toutes les viandes sont d'origine française*

*Les plats comportant un astérisque sont les plats préparés, mijotés, concoctés*

*« maison » ! \**

