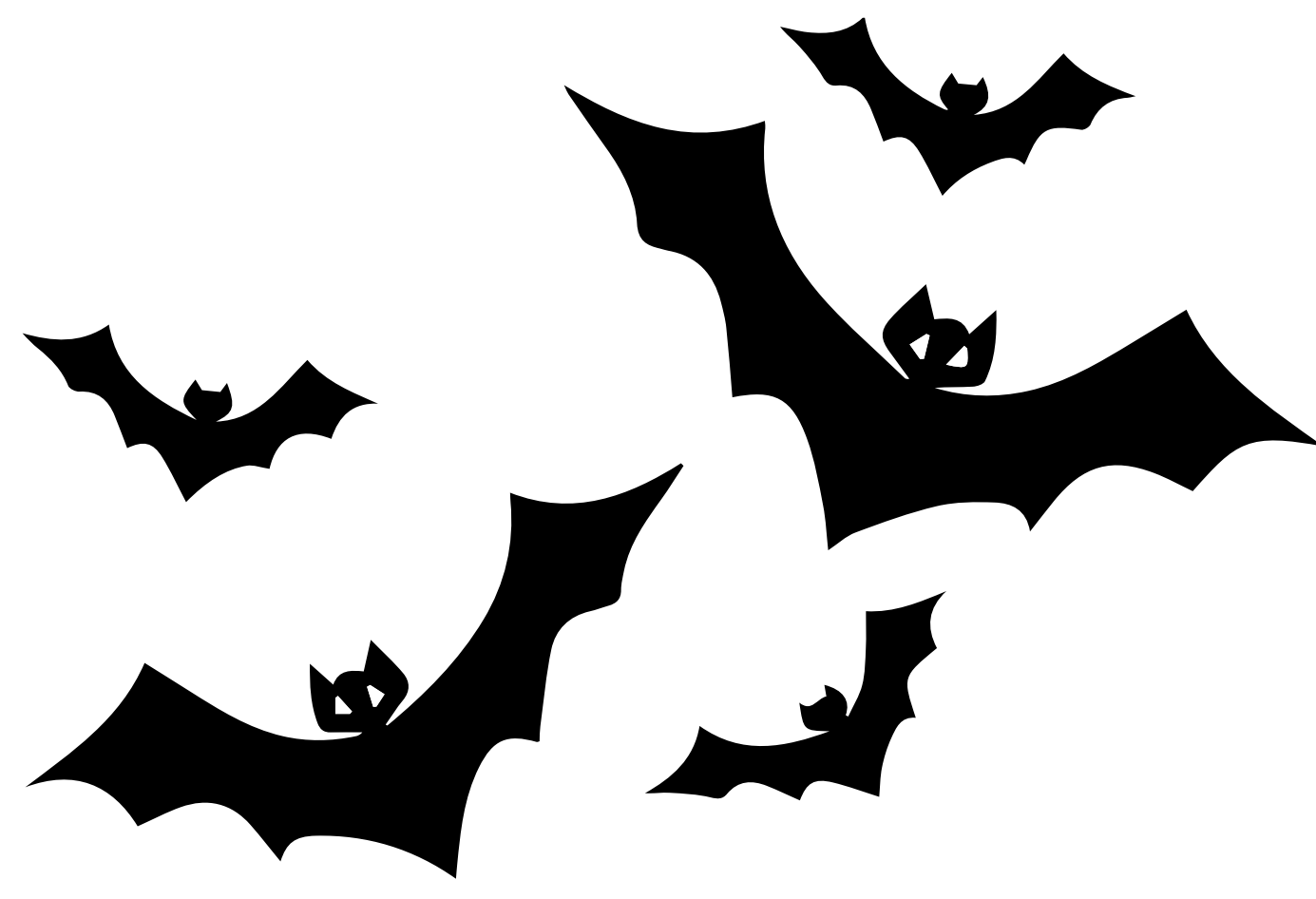


# MENU - OCTOBRE 2024

 LOCAL = RÉGION OCCITANIE

 BIO

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements.



## LUNDI

## MARDI

## MERCREDI

## JEUDI

## VENDREDI

30 SEPTEMBRE

01 OCTOBRE

02 OCTOBRE

03 OCTOBRE

04 OCTOBRE

**Concombre**  
**Escalope de Poulet**  
Ratatouille  
Fruits

Pêche au thon  
**Sauté de veau**  
Riz  
Fromage  
Fruits

**VÉGÉTARIEN**  
Avocat mayonnaise  
Nuggets au fromage  
 Haricot beurre  
Compote/biscuit

Macédoine de légumes  
**Steak haché**  
Blé a la tomate  
**Yaourt nature sucré**

**Salade verte/dé de fromage**  
**Poisson Blanc**  
Poêlée de légumes  
Éclair au chocolat

07 OCTOBRE

08 OCTOBRE

09 OCTOBRE

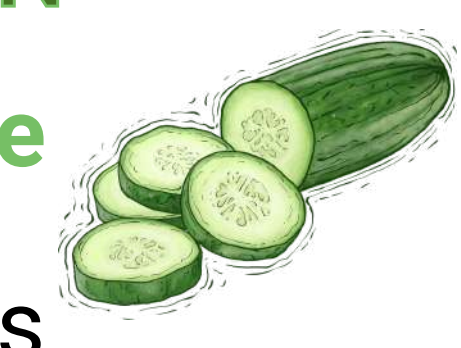
10 OCTOBRE

11 OCTOBRE

**Jambon de dinde**  
**Boulette d'agneau**  
**Gratin de pâte**  
Yaourt à boire

Tomate maïs  
**Saucisse**  
**Lentilles**  
Fromage  
**Fruits de saison**

Friands au fromage  
Ravioli de bœuf  
  
Glaces

**VÉGÉTARIEN**  
**Concombre**   
Cannellonis  
**Crème dessert**

**Charcuterie**  
Poisson meunière  
**Carottes vichy**  
Muffin

14 OCTOBRE

15 OCTOBRE

16 OCTOBRE

17 OCTOBRE

18 OCTOBRE

Piémontaise  
**Fricadelle en sauce**  
**Julienne de légumes**  
**Compote/biscuit**

Œuf mayonnaise  
**Paupiette de veau**  
Gratin pomme de terre/épinard  
Fruits

Salade de croûton  
**Poisson à la crème**  
Haricot vert  
Yaourt aux fruits

**REPAS HALLOWEEN**   
**Carottes râpées**  
Purée de potimarron  
**Cuisse de poulet**  
Salade d'oranges

Salade composée  
Cordon bleu  
Petit pois  
Gaufres

**VACANCES TOUSSAINT DU 19 OCTOBRE AU 4 NOVEMBRE**

**H A L L O W E E N**

