


## Menus octobre 2023

<p><b>LUNDI 2</b></p> <p>Tomates bio, œuf dur M Croque végétal au fromage Poêlée quinoa bio M Ile flottante</p>	<p><b>MARDI 3</b></p> <p>Taboulé Chipolatas B Haricots verts bio Mousse au chocolat bio</p>	<p><b>JEUDI 5</b></p> <p>Céleri M Dos lieu noir F Riz Fromage Pomme bio</p>	<p><b>VENDREDI 6</b></p> <p>Sardines Escalope de veau hachée S Purée pomme de terre/carottes M Fromage blanc bio</p>
<p><b>LUNDI 9</b></p> <p>Carottes râpées M Nuggets de pois chiche B Poêlée brocolis/champignons M Fromage Tarte aux pommes S</p>	<p><b>MARDI 10</b></p> <p>Potage courgette M Boudin blanc B Pomme « La Smile » Fromage Purée pommes-nectarines F</p>	<p><b>JEUDI 12</b></p> <p>Rosette B Lasagne au saumon Salade Skyr à la fraise bio</p>	<p><b>VENDREDI 13</b></p> <p>Salade d'endives M Cordon bleu S Mélange 5 céréales bio Fromage Ananas</p>
<p><b>LUNDI 16</b></p> <p>Salade parisienne M Boulette de bœuf bio Frites M Crème au chocolat</p>	<p><b>MARDI 17</b></p> <p>Betteraves M Tajine de poulet M Légumes d'automne M Yaourt à la poire bio</p>	<p><b>JEUDI 19</b></p> <p>Salade yoyo M Croque baby F Garniture 4 légumes Raisin</p>	<p><b>Vendredi 20</b></p> <p>Crêpe au fromage S Bœuf B Carottes M Dessert Halloween</p>
	<p><b>BONNES VACANCES</b></p>		