

# Menus du 03 au 07 octobre

## Fait maison :

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



**Lundi**

**Taboulé**  
Salade de riz à l'indienne  
**Jambon grillé sauce au cidre**  
**Sauté de porc**  
Gratin de chou-fleur  
Yaourt ou fromage  
**Dessert lacté**

**Mardi**

**Céleri rémoulade**  
Salade de thon et maïs  
**Bœuf bourguignon**  
**Lasagnes végétales**  
Blé  
Yaourt ou fromage  
Salade de fruits  
Fruits de saison



**Jeudi**

**Radis beurre**  
Salade de tomates vinaigrette  
**Émincé de poulet basquaise**  
Haricots verts  
Yaourt ou fromage  
**Flan pâtissier**

**Vendredi**

**Saucisson sec**  
Saucisson à l'ail  
Pâté de foie  
**Poisson du marché**  
P.de terre vapeur  
Yaourt ou fromage  
Pomme crumble  
Compote

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

La Principale: Nathalie LARROZE JARDINÉ



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 .