



# OCTOBRE 2024



semaine	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
	<i>Bienvenue</i> 		<i>octobre rose</i> 	
Du 30 sept au 06 oct	Jambon macédoine Rôti de porc Gratin dauphinois <i>Crème dessert</i>	Salade niçoise Cuisse de poulet Haricots verts <i>Laitage</i>	Salade et dés de fromage Lasagne bolognaise Fromage Fruit	Rillettes de porc Dos de lieu noir Ratatouille Fromage Pâtisserie
du 07 oct au 13 oct	Salade vinaigrette Cheeseburger Frites Glace	 <i>Menu végétarien</i> Carottes râpées Pizzas 3 fromages Fromage fruit	Macédoine de légumes Pintade rôtie Chou-fleur au jus Fromage Pâtisserie	Pâté de campagne Petit merlu pané Pâtes au fromage <i>Crème dessert</i>
du 14 oct au 20 oct	Tomates vinaigrette Jambon blanc Purée de pommes de terre <i>Laitage</i>	Betteraves rouges vinaigrette Rosbif Haricots blancs à la tomate <i>Crème dessert</i>	Feuilleté au fromage Sauté de porc Carottes vichy Fruit	Saucisson à l'ail Filet de colin meunière Riz Pâtisserie
du 21 oct au 27 oct	<b>Les vacances de la Toussaint</b> 		<b>Changement d'heure !</b> En <b>OCTOBRE</b> , on <b>recule</b> En <b>AVRIL</b> , on <b>avance</b> 	
du 28 oct au 03 nov				
	Toutes nos viandes sont d'origine France <i>Nos fournisseurs locaux</i> <b>Poisson</b> Ribet-Beyrand (Limoges) <b>Volaille</b> Ferme de Beauregard (St Priest s/Aixe) <b>Bœuf, porc, veau</b> Ferme de Sargnat (St Martin le Vieux)		Liste des allergènes susceptibles d'être contenus dans les repas 	

Ces menus sont transmis à titre indicatif, ils peuvent varier en fonction des stocks et des livraisons  
*Les produits indiqués en italique bleu sont BIO*