

# Menus du 2 au 8 octobre 2023



	<b>lundi</b> 2 octobre 2023	<b>mardi</b> 3 octobre 2023	<b>mercredi</b> 4 octobre 2023	<b>jeudi</b> 5 octobre 2023	<b>vendredi</b> 6 octobre 2023
<b>Entrée</b>	<b>Œufs durs mayonnaise</b>	<b>Mortadelle pistachée</b>  s/viande, s/porc, végétarien : Céleri rémoulade	<b>Pommes de terre Printanière</b>	<b>Salade verte aux 2 fromages (cheddar, gouda)</b>	<b>Tomates</b>
<b>Plat principal</b>	<b>Poisson meunière</b>	 <b>Steak haché à l'italienne</b> 	<b>Nuggets végétal</b>	<b>Gardianne de taureau</b> 	<b>Parmentier de la mer</b> 
	<b>végétarien : Crousti fromage</b>	<b>s/viande, végétarien : Steak végétal à l'italienne</b>		<b>s/viande, végétarien : Galette boulgour pois chiches emmental</b>	<b>végétarien : Escalope végétale panée et Purée</b>
<b>Accompagnement</b>	<b>Petits pois au jus</b> 	<b>Polenta crémeuse</b> 	 <b>Haricots beurre BIO persillés</b> 	 <b>Pâtes BIO</b> 	
<b>Fromage / Laitage</b>	 <b>Gouda BIO</b> 	<b>Saint Nectaire</b> 	<b>Flan vanille nappé caramel</b> 	<b>Yaourt aromatisé</b> 	 <b>Vache qui rit BIO</b> 
<b>Dessert</b>	<b>Poire</b>	 <b>Mousse au chocolat BIO</b> 	<b>Prune</b>	<b>Palmiers feuilletés</b>	<b>Tarte Normande</b>



Viande Bovine Française



Produit en Occitanie



Fait maison



Agriculture Biologique



Lait collecté et transformé en France



« Pour consulter les allergènes,  
scannez notre QR CODE ».

