



COMPOSITION DES MENUS DU MOIS D'OCTOBRE 2018



| LUNDI 1 | MARDI 2 | MERCREDI 3 | JEUDI 4 | VENDREDI 5 |
|--|--|--|--|---|
| Betteraves en salade Cuisse de poulet rôti Gratin de chou-fleur Fromage Pâtisserie | Menu sans viande : Œuf mayo Pané de blé/fromage/épinards Salade verte Compote | Melon Steak haché Haricots verts Fromage Biscuit | Sardines/citron Boulettes de bœuf Coquillettes Fromage Fruits | Terrine de campagne Saumonette en cours bouillon Ebly Fromage Fruits |
| LUNDI 8 | MARDI 9 | MERCREDI 10 | JEUDI 11 | VENDREDI 12 |
| Salade de thon/maïs Porc au caramel Semoule Glace | Choucroute garnie Pommes de terre vapeur Dessert liégeois | Tomates vinaigrette Saucisse knack Purée de pomme de terre Fromage Compote | Feuilleté hot-dog Pépites de colin/épinards Salade verte Fruits | Salade de crevettes sauce cocktail Nems au poulet Riz cantonais Cocktail de fruits |
| SEMAINE DU GOÛT | | SEMAINE DU GOÛT | | SEMAINE DU GOÛT |
| LUNDI 15 | MARDI 16 | MERCREDI 17 | JEUDI 18 | VENDREDI 19 |
| Salade avocat/ananas sauce crémée Côte de porc au cidre Frites Barre glacée | Concombre à la crème Daube Pates Fromage Compote de pomme | Salade composée Pizza Fruits | Haricots verts à l'échalotte Nuggets cornflakes Flan de courgettes Moelleux au chocolat | Carottes au citron Cabillaud en sauce Poêlée automnale Fromage Fruits |

BONNES VACANCES !!!