

# En Octobre, on mange quoi...



\*Produits fournis par les producteurs locaux et / ou élaboré sur place :

- Boulangerie de Launac (Pain)
- Boucherie Sabathé à Ségoufielle (Charcuterie-viande)
- Epicerie les délices d'Hélène à Thil (Fruits et Légumes)
- Maraîchère aux Thi'Légumes etc à Thil (Légumes bio)
- La Ferme de Lagrange à Thil (élevage de porc)
- La Ferme d'en Herré à Le Castéra (produits bio farine, lentille, pois chiche...)

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
<b>Semaine 1</b> Du 30/09 au 4/10	Cèleri rémoulade Calamar à la romaine Petits pois Fromage/Fruit*	Carotte râpée* Hachis parmentier* Cookie maison*	Radis* Sauté de dinde* Chou-fleur Mousse au chocolat	<u>Menu végétarien</u> Œuf mayonnaise Pâtes à la bolognaise végé* Fromage/Fruit*
<b>Semaine 2</b> Du 7/10 au 11/10	Concombre* Moules au curry* Frites Gâteau*	Betterave* Poulet basquaise* Riz Liégeois	Salade de tomate* Brocolis Foie de génisse* Fromage/Fruit*	<u>Menu végétarien</u> Friand Lentilles* Fromage/Biscuit
<b>Semaine 3</b> Du 14/10 au 18/10	Macédoine Nuggets Gratin dauphinois* Fromage/Biscuit	Tarte à l'oignon* Trio de légumes Escalope de dinde* Compote/Biscuit	<u>Menu végétarien</u> Salade piémontaise nature Paella végétarienne* Fromage/fruit*	Salade de riz* Croque-monsieur* Fromage/Fruit*

Les menus sont susceptibles de changer en fonction de l'approvisionnement des stocks et des fournisseurs