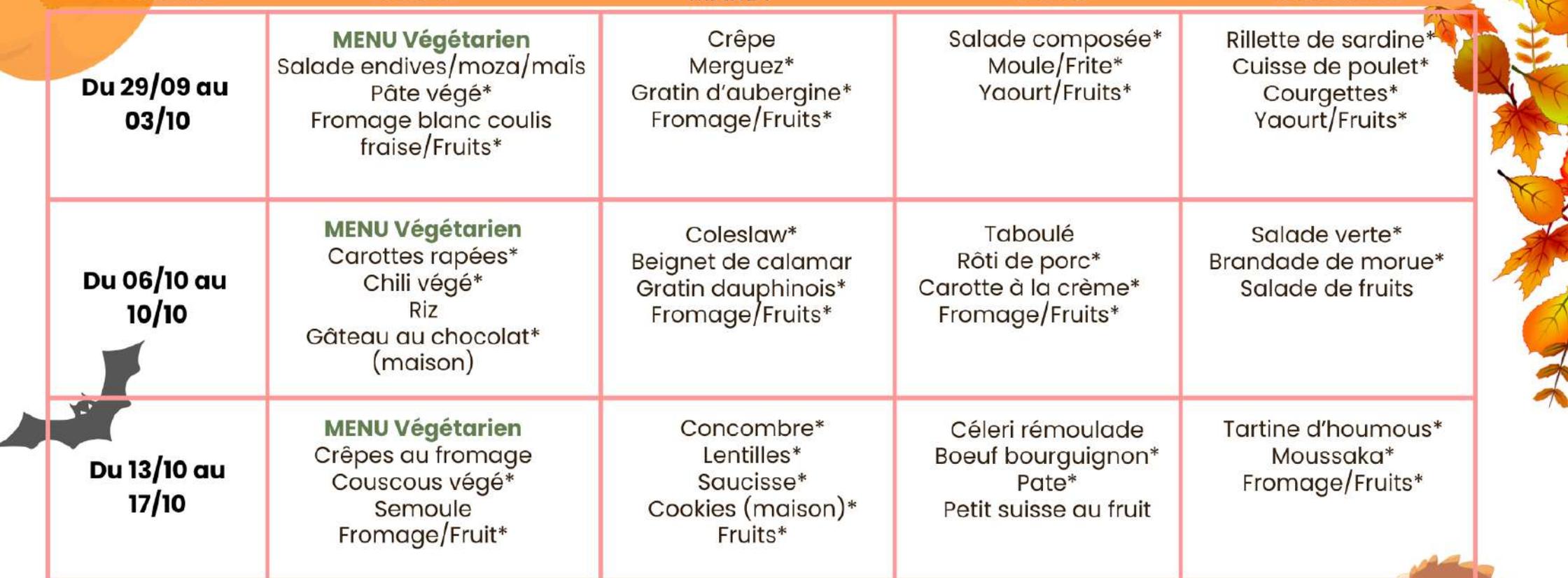




MENU OCTOBRE

DU 6 AU 17 OCTOBRE

SEMAINE	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Du 29/09 au 03/10	MENU Végétarien Salade endives/moza/maïs Pâte végé* Fromage blanc coulis fraise/Fruits*	Crêpe Merguez* Gratin d'aubergine* Fromage/Fruits*	Salade composée* Moule/Frite* Yaourt/Fruits*	Rillettes de sardine* Cuisse de poulet* Courgettes* Yaourt/Fruits*
Du 06/10 au 10/10	MENU Végétarien Carottes rapées* Chili végé* Riz Gâteau au chocolat* (maison)	Coleslaw* Beignet de calamar Gratin dauphinois* Fromage/Fruits*	Taboulé Rôti de porc* Carotte à la crème* Fromage/Fruits*	Salade verte* Brandade de morue* Salade de fruits
Du 13/10 au 17/10	MENU Végétarien Crêpes au fromage Couscous végé* Semoule Fromage/Fruit*	Concombre* Lentilles* Saucisse* Cookies (maison)* Fruits*	Céleri rémoulade Boeuf bourguignon* Pate* Petit suisse au fruit	Tartine d'houmous* Moussaka* Fromage/Fruits*



Vacances du 18/10 au 03/11

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

- Boulangerie de Launac (Pain)
- Boucherie Sabathé à Ségoufielle (Charcuterie-viande)
- 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...)

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

