

MENU MOIS OCTOBRE 2021

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
SEMAINE DU 4 au 8 octobre	Taboulé	Tomates Bio	Pastèque BIO	Terrine de campagne
	Poulet basquaise BIO	Feuilleté aux fromage BIO	Boulette de bœuf Bio	Poisson
	Pâtes BIO	Salade verte BIO	Boulgour BIO	Choux fleurs Bio
	Fromage	Fromage	Fromage	Yaourt Bio
	Fruits	Crème Mic Mac au lait Bio	Gateau Maison BIO	Fruits
SEMAINE DU 11 au 15	Salade composée BIO	Betteraves Bio	Tomates Bio	Carottes râpées BIO
	Steak haché Bio	Sauté de porc aux tomates Bio	Steak fromager BIO	Poisson
	Pommes rissolées BIO	Purée Bio	Salade verte BIO	Courgettes Bio
	Fromage	Fromage	Fromage	Yaourt BIO
	Fruits	Crème chocolat BIO	Fromage blanc	Fruits
SEMAINE DU 18 au 22	Rillettes de Tours	Salade BIO aux fromage	Céleri rave Bio	Potage aux légumes Bio
	Escalope de dinde BIO	Paupiette de veau BIO	Ravioli aux	Poisson
	Blé Bio	Coquillettes BIO	Légumes BIO	Brocolis Bio
	Fromage	Fromage	Fromage	Yaourt BIO
	Fruits	Compote Bio	Sablé Maison BIO	Fruits
	VACANCES	DE	LA	TOUSSAINT

Nos menus sont susceptibles d'être modifiés à tout moment en fonction de nos approvisionnements.

Toutes nos viandes de bœuf sont VBF, Les sautés de porc: Roi Rose de Touraine. Les légumes Bio proviennent de chez Paola à Luzillé, Les yaourts de la Fromagerie Maurice à Descartes.