

# MENU MOIS OCTOBRE 2022

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
SEMAINE DU 26 au 30 Septembre	Taboulé	Tomates Bio	Pastèque	Terrine de campagne
	Pépite de poulet 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	Gâteau Maison BIO	Fruits
SEMAINE DU 3 au 7	Salade composée BIO	Betteraves Bio	Tomates Bio	Chorizo
	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 10 au 14	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
SEMAINE DU 17 au 21	Carottes râpées BIO	Potage BIO	Surimi à la mayonnaise	Saucisson à l'ail
	Boudin blanc	Sauté de poulet BIO	Lasagne BIO	Poisson
	Purée	Légumes BIO	à la provençale	Carottes BIO
	Fromage	Fromage	Fromage	Yaourt BIO
	Fruits	Riz au lait BIO	Gâteau Maison	Fruits

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 des jardins de Lily à Epeigné et de chez Paola à Luzillé, Les yaourts de la Fromagerie Maurice à Descartes.