



## MENU DE LA CANTINE OCTOBRE 2023

<p><b>LUNDI 02</b></p> <p>Œufs mayonnaise Escalope de dinde Purée Yaourt</p>	<p><b>MARDI 03</b></p> <p>Salade de riz Quiche Lorraine - Pommes au four</p>	<p><b>JEUDI 05</b></p> <p>Haricots en salade Knacks Lentilles Gâteau au yaourt</p>	<p><b> VENDREDI 06</b></p> <p>Galettes de maïs Poisson pané Riz Liégeois</p>
<p><b>LUNDI 09</b></p> <p>Taboulé Chipolatas Brocolis Crème dessert</p>	<p><b>MARDI 10</b></p> <p>Tomates en salade Cordon bleu Petits pois, carottes Compote</p>	<p><b>JEUDI 12</b></p> <p>Crudités Pâtes au thon - Mousse au chocolat</p>	<p><b> VENDREDI 13</b></p> <p>Friand au fromage Jambon Pommes de terre Yaourt</p>
<p><b>LUNDI 16</b></p> <p>Betteraves en salade Poulet Riz Crumble aux pommes</p>	<p><b>MARDI 17</b></p> <p>Salade composée Nuggets Choux fleur Fromage blanc</p>	<p><b>JEUDI 19</b></p> <p>Charcuterie Steak haché Purée Glace</p>	<p><b> VENDREDI 20</b></p> <p>Salade de pâtes Poisson pané Tomates Provençale Flan</p>

### **NB :**

- Les menus sont susceptibles d'être modifiés (ruptures de stock, conditions climatiques ...).
- Salade et fromage sont proposés aux enfants à chaque repas.  
Des gâteaux secs faits maison sont proposés pour accompagner les laitages.
- Les cellules surlignées indiquent qu'il s'agit d'un repas végétarien.
- Plat « fait maison »