





# ANNEE 2020-2021: Menus du mois de octobre : 10 repas

 Préparation maison (M)		 Produits locaux (L)		<b>jeudi 01</b> Fruit (B) salade de lentilles nugget de poisson carottes vichy st Paulin gratin de fruits	<b>vendredi 02</b> Raisin sec salade de tomates (L) ragout d'agneau (M) pois cassés lait miel tarte aux fruits (M)
 produits bio (B)					
<b>lundi 05</b> tartine confiture (M)  velouté de courgette (M) boulette de pois chiche brocolis vache qui rit raisin	<b>Mardi 06</b> yaourt framboise Chambon (L)  carottes râpées (B) pizza maison (M) salade verte (B) emmental poire	<b>Jeudi 08</b> pané de blé  choux rouge saucisse de volaille (L) gratin d'épinard (M) camembert glace	<b>Vendredi 09</b> compote maison  soupe (M) Parmentier de poisson (M)  fromage blanc mousse au chocolat		
<b>SEMAINE DU GOUT</b> <b>QUELLE SERA LA COULEUR DE TON REPAS AUJOURD'HUI ?</b>					
<b>Lundi 12</b> Tomate cerise  betterave rouge égrené de bœuf haricots rouges lait fraise prunes	<b>Mardi 13</b> yaourt vanille Chambon (L)  salade d'endive galette de blé gratin de salsifis (M) cabécou (L) pomme	<b>jeudi 15</b> compote maison  salade de maïs blanquette de dinde (L) frites (M) st Paulin gâteau maison	<b>vendredi 16</b> Brocoli soupe de légumes (M) dos de colin à l'oseille haricots verts fromage kiwi		
