



MENU DU MOIS D'OCTOBRE 2021

<p>LUNDI</p> 	<p>Méli mélo légumes Lasagnes F A Kiri A Compote pomme banane</p>	<p>Céleri rémoulade A Cervelas Orloff A Pommes rissolées Compote multi fruits</p>	<p>Coleslaw A Tartiflette A Chanteneige A Compote de pommes</p>	<p>Vacances de la Toussaint</p>
<p>MARDI</p>	<p>Salade de tomates Lentilles riz A Brillat savarin A Fruit</p>	<p>Potage vichy A Légumes Marrakech Semoule A Saint nectaire A Fruit</p>	<p>Crème Dubarry A Tortis à la tomate A Emmental A Fruit</p>	
<p>JEUDI</p>	<p>Flammekueche A Noix joue porc A Haricots verts A Le carré président A Entremet spéculos A</p>	<p>Penné jambon emmental A Poulet rôti Trio de légumes A B Mousse citron A</p>	<p>Betterave sce moutarde A Boule d agneau Flageolets Fromage A Mousse chocolat A</p>	
<p>VENREDI</p> 	<p>Carottes râpées Penné au saumon A Coulommiers A Millefeuilles A</p>	<p>Riz niçois A Cœur de filet de merlu A Choux fleur A Camembert A Tarte aux figues A</p>	<p>Taboulé A Filet de cabillaud A Brocolis A B Fromage A Tropézienne A</p>	

BON APPETIT !!!

Document DABONOT M. 2019 - Menus sous réserve de livraisons

Origine viande de bœuf : France (F) ou Union Européenne (UE)

Allergènes A gluten œuf lait fruits a coques arachide soja céleri sésame poissons crustacés mollusques moutarde lupin anhydride sulfureux

bio B