

## Menus du 16 au 20/10/23

	<b>Lundi</b>	<b>Mardi</b>	<b>Jeudi</b>	<b>Vendredi</b>
Du 16 au 20/ 10	<b>Betteraves – pommes</b> <b>Macédoine de légumes</b>  <b>Poulet rôti</b> <b>Jambon de Vendée</b>  <b>Lentilles vertes</b> <b>Flageolets</b>  <b>Fromage</b>  <b>Fruits de saison</b>	<b>Salade de pomme de terre</b> <b>Riz exotique</b>  <b>Filet de dinde</b> <b>Paupiette de veau</b>  <b>Butternut gratinée</b> <b>Tomates provençales</b>  <b>Yaourt aux fruits</b> <b>Oeufs au lait</b>  <b>Fruits de saison</b>	<b>Salade d'avocats pomelos</b> <b>Chou blanc au saumon</b>  <b>Bœuf aux poivrons</b> <b>Risotto au poireau VG</b>  <b>Epinards</b> <b>Gratin de blettes</b>  <b>Fromage</b>  <b>Pâtisserie</b>	<b>Céleri rémoulade / bacon</b> <b>Tomate – féta</b>  <b>Poisson pané</b> <b>Filet de poisson frais</b>  <b>Ratatouille</b> <b>Pâtes</b>  <b>Fromage</b>  <b>Compote</b>

**Desserts sucrés**

**Produits laitiers**

**Féculents**

**Plat protidique, Végétarien**

**Légumes et fruits crus**

**Légumes et fruits cuits**

**origine des viandes : FRANCE**

**fruits frais présentés à tous les repas**

**menus sous réserve de variation fonction des approvisionnements**