



Octobre



Octobre				
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi 1	Vendredi 2
			Potage de carottes 1,9 Paupiette de veau 1,3,7 Poêlée de légumes Riz fruit	Potage au chou-fleur 1,7,9 Chipolatas de porc 1,3,7 Duo de carottes miel et thym Pommes de terre sautées dessert lacté 3,7
5	6	7	8	9
Potage aux brocolis 7 Parmentier aux épinards 3,7 Biscuit 1,5,8	Potage au cerfeuil 1,6,9 saucisse végété gratin dauphinois Petits pois et carottes 1,3,6,7 fruit	Potage aux petits pois 1,7,9 Epigramme d'agneau 1,3,7,9 Pommes de terre nature Haricots verts Dessert du jour	Potage aux légumes vertss 1,9 PAELLA aux poulet et fruits de mer 2,4,9,13 Fruit	Potage tomate et potiron 1,7,9 Blanquette de boulettes de veau Eblé 1,3,5,7 Dessert lacté 3,7
12	13	14	15	16
Potage au cresson 1,6,9 Oiseaux sans tête boeuf et veau 3,6,7 Duo de carottes Gratin dauphinois dessert lacté 3,7	Potage à la tomate 1,9 Vol au vent Riz aux légumes 1,6,7 Fruit	Potage au cerfeuil 1,9 Lasagne bolognaise 1,7,9 Dessert du jour	Potage aux carottes 1,6,9 parmentier de boeuf aux épinards 1,3,7 Biscuit 1,5,8	Potage de courgettes 1,9 Boulettes à la liégeoise 1,3,7 Légumes du potager Pomme de terre sautées Fruit
19	20	21	22	23
Congés				
26	27	28	29	30
Congés				
Allergènes:				
1 Gluten 2 Crustacés 3 Œufs	4 Poisson 5 Arachide 6 Soja	7 Lait 8 Fruits à coques 9 Céleri	10 Moutarde 11 Sésame 12 Lupins	13 Mollusques 14 Sulfites
Tous nos produits sont élaborés dans un atelier où plusieurs ingrédients peuvent être manipulés : fruits à coques, lait, soja, poisson, crustacés, mollusques, gluten, sésame, céleri, moutarde, etc. Ces allergènes peuvent donc se retrouver à l'état de traces.				
Menu avec porc		Menu végétarien		Menu poisson
				Menu bio BE-BIO-01