

## Menus octobre 2021

	LUNDI	MARDI	MERCREDI Centre Aéré	JEUDI	VENDREDI
Semaine du 04 au 08 octobre	Salade de pommes de terre Aiguillettes de poulet Sauce moutarde Haricots verts persillés Fromage Fruit	Potage de légumes Steak haché Sauce tomate Riz Yaourt Biscuit	Salade verte Aïoli Fromage Fruit	Taboulé Omelette Carottes vichy Fromage Compote	Salade de tomates/coquillettes Rôti de porc Haricots blancs Sauce tomate Flan
Semaine du 11 au 15 octobre  SEMAINE DU GOÛT	Salade coleslaw Tartiflette Yaourt bio fabriqué à Auriol Biscuit	Taboulé oriental Dos de cabillaud sauce provençale Courgettes sautées Fromage Banane	Salade de carottes/maïs Paëlla Fromage Fruit	Jambon/Salade verte Soupe au pistou Fromage à la coupe Pâtisserie	Tarte aux 3 fromages Saucisses de poulet Ratatouille/Riz Fromage Fruit
Semaine du 18 au 22 octobre	Salade pommes de terre Œuf dur Gratin d'épinards Croûtons Fromage Fruit	REPAS BIO Salade verte Bœuf aux carottes Riz Fromage Compote	PIQUE-NIQUE	Pizza au fromage Saumon citronné Haricots beurre persillés Fromage Fruit	Carottes râpées Lasagnes Yaourt Biscuit

*Sous réserve d'approvisionnement. Produits issus de l'agriculture biologique : pain le mardi, fruits et crudités selon disponibilité.*

*Menus végétariens*

Conformément au règlement relatif à l'information des consommateurs (INCO) les produits servis sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : gluten, crustacés, œufs, poissons, arachide, soja, lait et produits à base de lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux et sulfites, mollusques .