



## MENUS D'OCTOBRE 2020

<b>LUNDI</b>	<b>MARDI</b>	<b>JEUDI</b>	<b>VENDREDI</b>
		<u>01/10</u> Poisson pané (4-7-8) Carottes râpées (1-2) Purée (1-4) Fruit	<u>02/10</u> Paëlla poulet, chorizo et crevettes (4-5-7-8-11-12)  Yaourt (4)
<u>05/10</u> Carbonnade de boeuf aux carottes (4) Ebly (7)  Chocolat (4-7-11-14)	<u>06/10</u> Cordon bleu de volaille (1-4-7-13) Haricots sauce tomate Pommes de terre Yaourt (4)	<u>08/10</u> Roulade de jambon Macédoine de légumes (1-2) Frites  Speculoos (1-4-7)	<u>09/10</u> Blanquette de veau aux champignons (1-2-4-7-13) Pâtes Grecques (7)  Gaufre (1-4-7-11)
<u>12/10</u> Spaghetti bolognaise (1-4-7)  Fruits au sirop	<u>13/10</u> Poisson sauce curry (1-2-4-7-13) Céleri râpé (1-2-13) Purée (1-4) Yaourt (4)	<u>15/10</u> Macaroni jambon et fromage (4-7)  Cake aux abricots (1-4-7-11)	<u>16/10</u>  <b>Journée pédagogique</b>
<u>19/10</u> Couscous agneau (7-13) Biscuit (1-4-7-14)	<u>20/10</u> Chipolata (1-4) Petits pois et carottes (1-2) Pommes de terre Yaourt (4)	<u>22/10</u> Oeufs durs sauce blanche (1-4-7) Salade (1-2) Frites  Carré crème (1-4-7-11)	<u>23/10</u> Emincé de porc (4) Poireaux à la crème (4) Pâtes (7)  Chocolat (4-7-11-14)
<u>26/10</u> Blanc de poulet (4) Ratatouille Riz Galettes (1-4-7-11)	<u>27/10</u> Hamburgers (4-7-11) Concombres (1-2) Gratin dauphinois (4) Moelleux au chocolat (1-4-7-11)	<u>29/10</u> Omelette (1-4) Salade (1-2) Pommes de terre Yaourt (4)	<u>30/10</u> Kebab de volaille courgettes et poivrons Ebly (7) Fruit

**Liste des allergènes** : 1. Oeufs, 2. Moutarde, 3. Arachides, 4. Lactose, 5. Crustacés, 6. Lupin, 7. Gluten, 8. Poissons, 9. Sésame, 10. Sulfites, 11. Soja, 12. Mollusques, 13. Céleri, 14. Noix – Fruits à coques

En cas de doute, la cuisinière est à votre disposition pour tout renseignement.