





# OCTOBRE 2022



semaine	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
du 03 oct au 09 oct	Betteraves rouges vinaigrette Quenelles de volaille Blé <i>Fromage compote</i>	Friand au fromage Rosbif Haricots beurre Fromage blanc sucré	Salade dés de fromage Cuisse de poulet Chou-fleur béchamel <i>Mousse au chocolat</i>	Rosette Quiche au saumon Salade Fromage fruit
 du 10 oct au 16 oct			Des gaufres de Lièges La pâte: • 375 g de farine • 180 g de lait tiède • 30 g de levure de boulanger fraîche • 1 gros œuf + 1 jaune d'œuf • 8 g de sel fin • 1 cuillère à café de sucre vanillé • 200 g de beurre • 250 g de sucre en grains 	
	Concombre vinaigrette Sauté de lapin à la crème et moutarde Coquillettes <i>Yaourt aux fruits</i>	<b>BELGIQUE</b> Salade d'endives Carbonade flamande Frites Gaufre	Macédoine de légumes Pintade rôtie Petits pois cuisinés Crème dessert	Pâté de campagne Beignet de calamar Pâtes au 3 fromages Flan caramel
du 17 oct au 23 oct	Salade piémontaise Cordon bleu Haricots verts Fromage blanc aux fruits	Carottes râpées Boudin aux châtaignes Purée de pommes de terre Fromage Fruit	<i>Menu végétarien</i> Taboulé Quiche aux légumes Salade Crème dessert	Rillettes de porc Poisson pané Ratatouille Fromage <i>madeleine</i>
du 24 oct au 31 oct	<b>Déjà la première pause de l'année</b>			
				

Ce menu est transmis à titre indicatif, il peut varier en fonction des stocks et des livraisons

*Les plats indiqués en italique bleu sont BIO*