



## MENUS OCTOBRE 2022

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
<b>Menu Végétarien</b> Pastèque Lentilles méridionales Semoule Saint Nectaire**** Compote <div style="text-align: right;">3</div>	Salade de pâtes multicolores Moussaka Brie Raisins <div style="text-align: right;">4</div>	Taboulé Lapin Petit pois, carottes Yaourt vanille* <div style="text-align: right;">6</div>	Carottes râpées** Poisson à la tomate Blé Pyrénées Kiwi <div style="text-align: right;">7</div>
<b>Menu végétarien</b> Salade, dés de fromage Lasagnes végétariennes Gouda Pomme au four gelée de framboise <div style="text-align: right;">10</div>	Tomates, Mozzarella Poisson citronné Riz complet Cantal Crème caramel* <div style="text-align: right;">11</div>	Concombres Emincé de dinde au curry Coquillettes Yaourt fermier**** <div style="text-align: right;">13</div>	Salade de pommes de terre** Escalope de veau orloff Brocolis Emmental Raisins <div style="text-align: right;">14</div>
<b>Menu végétarien</b> Chou-fleur vinaigrette Chili végétarien Riz Mimolette Banane <div style="text-align: right;">17</div>	Salade, maïs Parmentier de poisson Edam Glace <div style="text-align: right;">18</div>	Radis, beurre Grillade de porc Courgettes Petit suisse Gâteaux secs <div style="text-align: right;">20</div>	Tomates, concombre Daube Carottes** Riz au lait* <div style="text-align: right;">21</div>

Menus établis sous réserve de modifications liées à l'approvisionnement  
 Toutes nos viandes sont d'origine Française  
 Menus validés par Melle MANANT, diététicienne du Centre de Gestion de la FPT de La Charente  
 \* Bio  
 \*\* Local  
 \*\*\* Région  
 \*\*\*\* AOP, AOC, Label Rouge, IGP, HVE, Fermier, Produit à la ferme  
 \*\*\*\*\* Pêche durable MSC

