

## Vacances d'Octobre 18 - Menus Scolaire - 5 compos

		<b>Végétarien</b>				
		22 octobre	23 octobre	24 octobre	25 octobre	26 octobre
43		Oeuf mayonnaise  <b>Boeuf</b> marengo  Purée de <b>pommes de terre</b> et légumes  Fondu carré  Fruit de saison	Salade de maïs aux légumes  Gratin de quenelles natures  <b>Riz</b>  Epinards hachés  Gouda  Crème vanille	Salade de <b>choux</b>  Fricassée de colin sauce crustacés  <b>Semoule</b>  <b>Carottes</b> persillées  Fromage ail et fines herbes Fromage blanc aux vermicelles	Brocolis, vinaigrette à l'ancienne Nems de volaille sauce nuoc mam  <b>Pâtes Grand'mère</b>  Petits pois  Brie  Fruit de saison	Salade de <b>radis</b>  <b>Porc</b> sauce napolitaine  Gnocchis  <b>Navets</b> à la tomate  Yaourt sucré  Cake aux agrumes
	<i>Plat sans viande</i>	<i>Feuilleté SV</i>	–	–	<i>Pané fromager et sauce</i>	<i>Champignons napolitaine</i>
				<b>Repas Orange</b>	FERIE	
44		29 octobre	30 octobre	31 octobre	1 novembre	2 novembre
		Salade de betteraves  Merlu sauce au citron et basilic  <b>Pommes vapeur</b>  Haricots verts  Edam  Donuts au sucre	Salade de céleri  Saucisse fumée (porc)  Lentilles aux <b>carottes</b>  Flan chocolat  Poire	Salade de choux-fleurs au curry  Lasagnes  au <b>potimarron</b> et dés de volaille  Mimolette  Orange	La Toussaint	Potage de légumes  <b>Boeuf</b> au paprika  <b>Boulgour</b>  Brocolis vapeur  Saint Paulin  Fruit de saison
<i>Plat sans viande</i>	–	<i>Risotto de lentilles et carottes</i>	<i>Lasagnes au potimarron et fromage</i>			<i>Galette végétarienne et sauce</i>