



OCTOBRE 2023

sauf cas de force majeure, sous réserve de livraison ou de grève



ST GO

lundi 2 octobre 2023	mardi 3 octobre 2023	mercredi 4 octobre 2023	jeudi 5 octobre 2023	vendredi 6 octobre 2023
Salade de Chou Blanc Tomate et Maïs Tortilla Poivrons Oignons et Pommes de terre Salade verte Samos Pomme 	Salade de pâtes Colin sauce ciboulette Brocolis sautés Camembert Kiwi	Concombre vinaigrette Poulet sauce curry *(Omelette) Blé Bûchette lait mélangé Crème au chocolat	Friand au fromage Sauté de canard *(Escalope végétale) Purée de Potiron Gouda Clémentine	Coleslaw Emincé de bœuf *(Poisson pané) Pommes de terre vapeur persillées Yaourt nature sucré Compote fraîche Pomme/Poire
L'OLIVALIE	DES SAVEURS	L'OLIVALIE	DES SAVEURS	L'OLIVALIE
DES SAVEURS	L'OLIVALIE	DES SAVEURS	L'OLIVALIE	DES SAVEURS
lundi 9 octobre 2023	mardi 10 octobre 2023	mercredi 11 octobre 2023	jeudi 12 octobre 2023	vendredi 13 octobre 2023
Betteraves vinaigrette Barbecue snack (Saucisse de Toulouse) *(Boule soja) Carotte / Patate douce Fromage blanc vanille Poire 	Salade et Maïs à la Zoulou (Vinaigrette curcuma) Chakalaka Mélange 5 céréales Croc lait Ananas au sirop  	Choux rouge vinaigrette Spaghettis Bolognaise *(Poisson) Vache Picon Raisin	Salade de riz et crudités et (Poisson) *himichum *(Croc fromage) Salsa de courgettes et tomates Petit moulé Banane 	Carottes râpées Fish and Chips Yaourt nature et sucre Gâteau aux pommes 
lundi 16 octobre 2023	mardi 17 octobre 2023	mercredi 18 octobre 2023	jeudi 19 octobre 2023	vendredi 20 octobre 2023
Haricots verts en salade Risotto de coquillettes à la volaille *(Thon) Cantal Pomme	Blé provençale Normandin de veau *(Nuggets de blé) Fondue de poireaux à la crème Brie Clémentine	Céleri rémoulade Sauté de bœuf aux oignons doux *(Omelette) Petits pois Saint Paulin Poire	Œuf dur mimosa Hoki sauce Dieppoise Carottes à l'ail Tartare Kiwi	Chou blanc et raisins Gnocchis à la tomate et mozzarella Vache qui rit Gâteau aux poires / chocolat 
lundi 23 octobre 2023	mardi 24 octobre 2023	mercredi 25 octobre 2023	jeudi 26 octobre 2023	vendredi 27 octobre 2023
Salade d'haricots blancs échalotes Rôti de dinde *(Samoussa de légumes) Courgettes sautées Carré Liguail Poire	Salade verte et croûtons Cocotte de lentilles à l'indienne Semoule parfumée Tomme grise Banane 	Sardine citron Jambon grillé au jus *(Poisson pané) Purée de pommes et terre et céleri Petit suisse aromatisé Ananas frais	Salade Tomate basilic Bœuf bourguignon *(Boule soja) Torsade Emmental Flan caramel	Taboulé Colin sauce aneth Haricots verts cuisinés Edam Clémentine
lundi 30 octobre 2023	mardi 31 octobre 2023	mercredi 1 novembre 2023	jeudi 2 novembre 2023	vendredi 3 novembre 2023
Carottes râpées au citron Filet de merlu sauce estragon Blé Petit moulé Compote de pommes	Persillade de pommes de terre Sauté de porc au jus *(Croc fromage) Poêlée de légumes Vahe Picon Kiwi 		Chou blanc aux pommes Chili sin carne Riz Yaourt aromatisé Madeleine 	Macédoine vinaigrette Mijoté de bœuf *(Escalope végétal) Gratin de chou fleur Vache qui rit Banane

Les entrées, les plats, les sauces et les desserts sont cuisinés par l'équipe de cuisine dans nos locaux.

LES VIANDES BOVINES SERVIES SONT D'ORIGINE FRANCAISE

