



# Menus

Période du 4 au 22 octobre 2021

## Lundi 4 octobre

Salade  
Lasagnes aux légumes  
Nectarine

## Mardi 5 octobre

Toast au maroilles  
Saucisses  
Purée  
Compote

## Jeudi 7 octobre

Pamplemousse  
Rôti de dinde  
Gratin de choux-fleurs  
Café liégeois

## Vendredi 8 octobre

Soupe de tomates  
Bâtonnet de colin  
Carottes Vichy  
fromage  
Salade de fruits



## SEMAINE MEDIEVALE

### DU GOUT

## Lundi 11 octobre

La potion des Hobbits  
Pièce de bœuf au bleu  
Pommes boulangères  
Trio de raisins

## Mardi 12 octobre

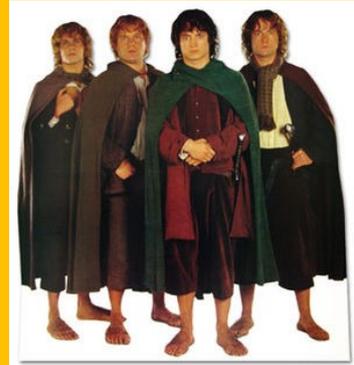
Salade coleslaw  
Sauté de porc champignons  
Purée de panais  
Les merveilles de Cendrillon

## Jeudi 14 octobre

Feuilleté au chèvre  
Cuisse de poulet au citron  
La poêlée des Troubadours  
Poire au caramel

## Vendredi 15 octobre

Salade pommes et noix  
La tarte de Merlin  
Faisselle  
Beignet aux pommes



## Lundi 18 octobre

Velouté de potiron  
Chorissettes  
Lentilles  
Yaourt bio au sucre

## Mardi 19 octobre

Salade  
Tartiflette  
Clémentines

## Jeudi 21 octobre

Avocat  
Quiche aux fromages  
Salade  
Petits filous

## Vendredi 22 octobre

Betterave rouge  
Saumon  
Jardinière de légumes  
Tarte aux pommes cannelle

Une petite expo sur les châteaux emblématiques de notre région sera présentée dans le réfectoire pour attirer la curiosité des enfants ainsi que les légumes utilisés pour la confection des repas.