

## MENU DU MOIS D'OCTOBRE 2012

	<b>Lundi</b>	<b>Mardi</b>	<b>Jeudi</b>	<b>Vendredi</b>
DU 1er AU 5 OCTOBRE 2012	<p><b>**LE POTIRON**</b> Salade de choux bicolores</p> <p>Daube de bœuf</p> <p><b>Purée de Potiron</b> Yaourt nature sucré Chou à la crème vanille</p>	<p>Salade de blé aux petits légumes</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Haricots verts à l'estragon Emmental Fruit annuel</p>	<p>Céleri rémoulade</p> <p>Sauté de porc façon fermière</p> <p>Pommes de terre persillées Rondelé nature Dessert de pommes</p>	<p>Potage de légumes variés</p> <p>Quenelles de brochet sauce aurore Riz Fromage blanc sucré Fruit de saison</p>
DU 8 AU 12 OCTOBRE 2012	<p>Salade de betteraves rouges</p> <p>Boulettes de bœuf à l'orientale</p> <p>Spaghettis</p> <p>Gouda Fruit annuel</p>	<p>Carottes râpées</p> <p>Sauté de dinde sauce crème et champignons</p> <p>Semoule Carré du Poitou Dessert tous fruits</p>	<p>Chou rouge râpé</p> <p>Pavé de colin sauce Basquaise</p> <p>Ratatouille/pommes de terre Petit moulé Mousse au chocolat au lait</p>	<p>Potage cultivateur</p> <p>Cassoulet</p> <p>Plat complet Yaourt aromatisé Fruit annuel</p>
DU 15 AU 19 OCTOBRE 2012	<b>SEMAINE DE LA DECOUVERTE : LES FRUITS D'AUTOMNE</b>			
DU 15 AU 19 OCTOBRE 2012	<p style="text-align: center;"><b>RAISIN</b></p> <p><b>Salade de boulgour au raisin</b> (boulgour, tomate, raisins secs, mimolette, cerfeuil)</p> <p>Filet de hoki sauce citron</p> <p>Haricots verts persillés Fromage des Pyrénées Fruit annuel</p>	<p style="text-align: center;"><b>POIRE</b></p> <p>Emincé de concombre sauce fromage blanc aux herbes</p> <p><b>Cuisse de poulet sauce aux poires</b></p> <p>Riz Cantafrais Flan vanille</p>	<p style="text-align: center;"><b>CHATAIGNE</b></p> <p>Salade Iceberg vinaigrette huile d'olive citron</p> <p>Bœuf à la tomate</p> <p>Pommes noisettes Vache qui rit <b>Fromage blanc châtaigne et spéculoos</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>POMME</b></p> <p>Pâté mousse de foie/cornichon</p> <p>Dés de poisson sauce béchamel aux épices douces</p> <p><b>Purée pomme/panais</b> Coulommiers Fruit exotique</p>
DU 22 AU 26 OCTOBRE 2012	<p>Taboulé</p> <p>Goulash de bœuf</p> <p>Bouquet de légumes</p> <p>Yaourt nature sucré Fruit de saison</p>	<p>Salade Coleslaw</p> <p>Paëlla de la mer</p> <p>Plat complet Camembert Crème caramel</p>	<p>Chou blanc vinaigrette échalote</p> <p>Rôti de porc au jus</p> <p>Haricots verts Fromage blanc Cake au chocolat maison</p>	<p>Potage poireaux pommes de terre</p> <p>Beignet de poisson / quartier de citron</p> <p>Gratin de courgettes Gouda Fruit annuel</p>
DU 29 AU 31 OCTOBRE 2012	  <p style="font-size: 2em; font-weight: bold; margin: 0;">VACANCES</p>  			