


Menus octobre 2024 École Saint Joseph Wallers

	<p>Mardi 1^{er}</p> <p>Concombres vinaigrette poivrons tomates Gratin de penne bio, légumes, emmental, cheddar Fruit de saison</p>	<p>Jeudi 3</p> <p>Soupe douceur à la tomate Rôti de dinde sauce blackwell PDT country Compote de pommes</p>	<p>Vendredi 4</p> <p>Cake chorizo comté Poisson pané 100%filet MSC Gratin de courgettes et pommes de terre Fruit de saison</p>
<p>Lundi 7</p> <p>Céléri râpé, raisins secs, vinaigrette curry Macaronis bio carbonara de porc Emmental râpé Fruit de saison</p>	<p>Mardi 8</p> <p>Macédoine de légumes Paupiette de veau sauce marengo Semoule bio Ile flottante</p>	<p>Jeudi 10</p> <p>Betteraves bio Parmentier de potiron à l'égrainé de pois bio Vache qui rit bio</p>	<p>Vendredi 11</p> <p>Endives de la ferme du Mélantois Marmite de poisson sauce cheddar à l'ancienne. Pdt vapeur Palet coco (farine bio)</p>
<p>Lundi 14</p> <p>Velouté de courgettes Emincé de filet de poulet sauce normande. Riz bio pilaf Crème dessert chocolat</p>	<p>Mardi 15</p> <p>Coquillettes bio, bolognaise de légumes et lentilles bio Edam Fruit de saison</p>	<p>Jeudi 17</p> <p>Salade verte vinaigrette à l'échalote Saucisse de poulet Purée de potiron et pommes de terre Yaourt de la ferme des anneaux</p>	<p>Vendredi 18</p> <p>Salade coleslaw Pizza au jambon (farine bio) Salade verte Banane bio sauce chocolat</p>



