





# Menu du 9 au 13 octobre 2023


## Lundi 9 octobre 2023

Jambon blanc, Jambon sec, Pâté de campagne

Boulette de bœuf sauce tomate  « Fait Maison »

Gratin de choux fleurs/  
Carottes à l'orientale   « Fait Maison »


Yaourt aromatisé BIO/   
Petits suisses aux fruits

Poire/ Pomme 



## Mardi 10 octobre 2023

Endives à l'emmental/ Œufs vinaigrette


Tortellini épinard ricotta au basilic/ Flocons d'avoine en  
paillason et fromage  « Fait Maison »

Epinard à la crème/ Batavia

Cantal/ Emmental

Abricots crème tiramisu/ Cocktail de fruits


## Jeudi 12 octobre 2023

Batavia jambon, oeuf/ Pamplemousse/ Radis rose et  
noir 

Boeuf au lait de coco et cacahuète  « Fait Maison »

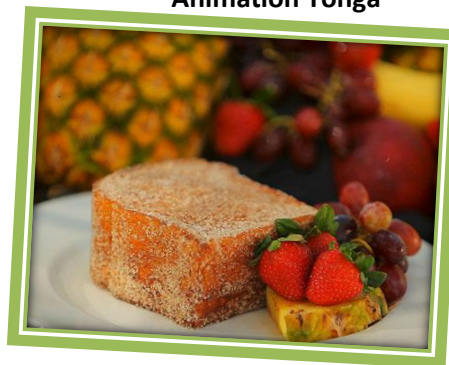
Riz pilaf

Fromages


Tonga toast (pain au lait perdu à la banane)  « Fait Maison »




## Animation Tonga



## Vendredi 13 octobre 2023

Crème de potiron/ Choux fleurs à la crème de curry/  
Duo palmier et asperge  « Fait Maison »

Poisson frais sauce vierge 

Haricots verts/ Ratatouille à l'huile d'olives

Fromages

Raison blanc/ Raisin noir 

La Gestionnaire,  
M.Y. DIOP



Le Principal,  
A. VINCENT