





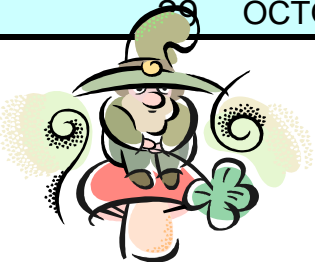


MENU DU MOIS D'OCTOBRE 2009

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENREDI
SEPTEMBRE	SEPTEMBRE	1 OCTOBRE	2 OCTOBRE
		Crudités Steack haché Petits pois cuisinés Fruit	Salade Mimolette Filet de poisson tomate Semoule Yaourt nature sucré
5 OCTOBRE	6 OCTOBRE	8 OCTOBRE	9 OCTOBRE
Carottes rapées Poulet rôti aux herbes Pommes noisettes Compote Galettes	Frisée aux lardons Saucisse et haricots verts Carottes vapeurs Fromage Liégeois	 Salade verte et tomates Colombo de porc Riz Yaourt aromatisé	Taboulé Rôti de porc basquaise Courgettes gratinées Purée Pomme / Poire
12 OCTOBRE	13 OCTOBRE	15 OCTOBRE	16 OCTOBRE
Salade de blé Sauté de veau au cumin Haricots verts Fromage Fruit	 Crudités Boulette de bœuf Pâtes gruyère rapé Petit Suisse	Tomates Mozarella Filet de poisson meunière Purée de carottes Abricots	Menu du goût 
19 OCTOBRE	20 OCTOBRE	22 OCTOBRE	23 OCTOBRE
Couscous poulet / merguez Légumes frais Fromage Entremet chocolat	Concombres Cordon bleu Petits pois cuisinés Pomme	Crudités Steack haché Frites et salade verte Fromage blanc confiture	 Menu Halloween
26 OCTOBRE	27 OCTOBRE	OCTOBRE	30 OCTOBRE
			Bonnes vacances

