



## MENUS DE SAUSSEY OCTOBRE 2024



lundi 30 septembre 2024	mardi 01 octobre 2024	jeudi 03 octobre 2024	vendredi 04 octobre 2024
<b>Melon</b> <b>Égrené végétal de pois BIO</b> Sauce tomate <b>Penne Bio</b> <b>Emmental Bio râpé</b> <b>Mousse au chocolat au lait</b>	Crêpe au fromage <b>Boulettes de Boeuf Façon Strogonoff</b> <b>Carottes HVE</b> <b>Galettes Bio du Mont Saint Michel</b> <b>Compte fraîche pomme banane Bio</b>	Salade iceberg Vinaigrette , croûtons nature <b>Rôti de porc Label Rouge</b> Sauce colombo <b>Riz Bio Pilaf</b> <b>Camembert Bio</b> <b>Tarte au flan du chef</b>	<b>Salade de pommes de terre, tomates - cornichons</b> Mayonnaise <b>Poisson pané 100 % filet MSC</b> <b>Haricots verts Bio</b> Sauce tomate <b>Cantal AOP</b> <b>Poire</b> <b>Suisse sucré</b>
lundi 07 octobre 2024	mardi 08 octobre 2024	jeudi 10 octobre 2024	vendredi 11 octobre 2024
Chou fleur Vinaigrette <b>Gratin de pâtes au jambon</b> <b>Fromage blanc de la ferme de Béthanie</b> Sucre <b>Kiwi Bio</b>	<b>Salade iceberg Vinaigrette , croûtons nature</b> <b>Hachis parmentier de boeuf</b> <b>Edam Bio</b> <b>Crème dessert à la vanille</b>	Carottes râpées Vinaigrette <b>Tortillas de pommes de terre</b> <b>Ratatouille</b> <b>Gouda Bio</b> <b>Banane Bio</b>	<b>Pâté de campagne Label Rouge</b> , cornichons <b>Filet de lieu noir</b> Sauce dieppoise <b>Épinards à la Béchamel</b> <b>Crème anglaise</b> <b>Cake aux pépites de chocolat du chef</b>
lundi 14 octobre 2024	mardi 15 octobre 2024	jeudi 17 octobre 2024	vendredi 18 octobre 2024
Crêpe au fromage <b>Saucisse de Toulouse grillée</b> <b>Lentilles BIO</b> <b>Yaourt sucré</b> <b>Pomme HVE</b>	Coquillettes Bio Vinaigrette <b>Pizza au fromage</b> <b>Salade verte Vinaigrette</b> <b>Camembert Bio</b> <b>Compote fraîche pomme Bio poire</b>	<b>Salade de Coleslaw</b> Mayonnaise <b>Lamelles kebab</b> Sauce blanche <b>Frites</b> <b>Suisse sucré</b> <b>Muffin</b>	<b>Potage à la tomate</b> <b>Curry de poisson aux carottes</b> <b>Semoule Bio</b> <b>Emmental Bio</b> <b>Banane Bio</b>