




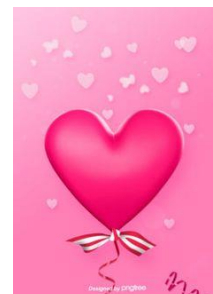
## Mardi 4 octobre 2022

**Salade d'avocats sauce cocktail**  
**Parmentier de canard**  
**Salade verte**   
**Bleu à la coupe**  
**Compote pomme-poire Bio**  + biscuit



## Vendredi 7 octobre 2022 - MENU A THÈME






**Salade crétoise**  
**Poisson frais beurre citron**  
**Beignets de salsifis**  
**Salade verte**   
**Fromage à la coupe**  
**Pâtisserie**






## Mardi 11 octobre 2022

**Salade d'endives vinaigrette**   
**Filet de poisson sauce cresson**  
**Purée de carottes**  
**Foisonné de chèvre**  
**Yaourt aromatisé BBC** 


## Vendredi 14 octobre 2022

**Salade de pâtes et chou**  
**Boulettes de bœuf au jus**  
**Gratin de courgettes**   
**Salade verte**   
**Gouda à la coupe**  
**Fruit de saison** 

**Mardi 18 octobre 2022**

**Salade de pépinettes aux crudités**  
**Rôti de bœuf local**   
**Ratatouille**  
**Salade verte**   
**Brie à la coupe**  
**Fruit de saison** 


**Vendredi 21 octobre 2022 – LE GRAND REPAS**

**Champignons de Paris farcis aux verts de légumes « farci charentais »  
et à l'effiloché de canard confit, sur un crémeux forestier**  
**Filet de poisson en croûte de pain et d'herbes fraîches, sauce mouclade**  
**Rizotto d'épeautre aux côtes de blettes en persillade**  
**Fromage blanc Fermier au coulis de caramel,**   
**d'orange, de butternut, graines de courges torréfiées**  
**Petit muffin à la carotte**

**Mardi 25 octobre 2022**

**Carottes râpées**  
**Escalope de dinde sauce au poivre**  
**Poêlée aubergines, haricots verts, fèves**  
**Tome noire à la coupe**  
**Pâtisserie**

**Vendredi 28 octobre 2022**

**Pâté de lapin cornichon**  
**Couscous agneau - Légumes et semoule**  
**Salade verte**   
**Saint Nectaire à la coupe**  
**Fruit de saison** 