

Menus du 29 septembre au 3 octobre

Légende :



Lundi 29 septembre

Aux couleurs de l'automne



Carottes et choux rouges
râpés aux fines herbes



Rôti de dinde
Sauce forestière



Boulgour BIO



Saint Paulin

Compote pomme BIO
et marrons du chef



Mardi 30 septembre

Salade de pommes de terre,
maïs à la ciboulette



Chipolata



Epinards BIO béchamel



Fromage frais à tartiner

Crème dessert vanille

Mercredi 1er octobre

Jeudi 2 octobre

Salade de coquillettes BIO
à l'aneth



Omelette BIO
Sauce marenco



Haricots verts persillés



Yaourt aromatisé

Tarte au flan coco du chef



Vendredi 3 octobre

Betteraves BIO
et vinaigrette



Pavé de merlu MSC
Sauce dieppoise



Riz BIO créole



Cantal AOP



Fruit de saison

Menus du 6 au 10 octobre

Légende :



Lundi 6 octobre	Mardi 7 octobre	Mercredi 8 octobre	Jeudi 9 octobre	Vendredi 10 octobre
<p>Macédoine de légumes et vinaigrette</p>	<p>Taboulé (semoule BIO)</p>		<p>Quiche carotte emmental</p>	<p>Céleri râpé régional façon rémoulade</p>
<p>Jambon blanc issu du porc français</p>	<p>Nuggets de poisson Citron</p>		<p>Sauté de dinde Sauce à l'indienne</p>	<p>Bolognaise de pois chiche et légumes</p>
<p>Gratin façon dauphinois</p>	<p>Chou-fleur persillé</p>		<p>Petits pois</p>	<p>Coquillettes BIO</p>
<p>Brie</p>	<p>Fromage blanc sucré</p>		<p>Suisse fruité</p>	<p>Saint Nectaire AOP</p>
<p>Muffin</p>	<p>Fruit de saison</p>		<p>Fruit de saison</p>	<p>Compote pomme banane BIO du chef</p>

Menus du 13 au 17 octobre

Légende :



Lundi 13 octobre	Mardi 14 octobre	Mercredi 15 octobre	Jeudi 16 octobre	Vendredi 17 octobre
<p>Salade de pépinettes au basilic </p> <p>Steak haché de boeuf Sauce ketchup cuisiné </p> <p>Brocolis persillés </p> <p>Buchette lait mélange</p> <p>Flan vanille</p>	<p>Velouté de courgettes </p> <p>Chili sin carne </p> <p>Boulgour BIO </p> <p>Maasdam BIO </p> <p>Fruit de saison</p>		<p>Ambiance de la brousse </p> <p>Salade mêlée à la mangue </p> <p>Pilons de poulet rôti Sauce façon yassa </p> <p>Riz BIO pilaf </p> <p>Verre de lait </p> <p>Gâteau du chef à l'ananas </p>	<p>Friand au fromage</p> <p>Filet de limande MSC Sauce lombarde </p> <p>Carottes vapeur régionales </p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Fruit de saison</p>