



Au menu dans votre restaurant



Semaine du 28 septembre au 02 octobre	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi - Repas végétarien
	Carottes râpées vinaigrette Lieu au persil Purée de légumes Fromage Compote pomme-poire	Feuilleté au jambon Rôti de volaille au jus Petits pois Fromage Fruit de saison		Salade de pâtes à la tomate Sauté de porc au paprika Chou-fleur béchamel Fromage Mousse au chocolat	Salade de crudités Chili sin carne (haricots rouges, maïs et tomates) Riz Yaourt Fruit de saison
Semaine du 5 au 9 octobre	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Gaspacho Sauté de volaille Semoule Saint Paulin Fruit de saison			Salade de crudités Sauté de porc au curry Duo de légumes Fromage Cookies	Betteraves vinaigrette Poisson à la créole Coquillettes Tomme noire Fruit de saison
Semaine du 12 au 16 octobre	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Coleslaw Chipolatas sauce tomate Poêlée de légumes Fromage Fruit de saison			Salade de crudités Curry de potiron, pois chiche Riz Yaourt Clémentines	Céleri râpé aux pommes Filet de poisson au beurre blanc Pâtes Fromage Salade de fruits frais
Semaine du 19 au 23 octobre	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi - Menu en rose	Vendredi
	Vacances scolaires				
Semaine du 26 au 30 octobre	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Vacances scolaires				

Légende :

Label Rouge 

Produit BIO 

Pêche durable MSC 

Viandes d'origine France 



Le pain provient de votre boulanger

Tributaire des arrivages et soucieux de la qualité, les menus sont sujets à modification sans préavis