

Lundi 05 Octobre	Mardi 06 Octobre	Jeudi 08 Octobre	Vendredi 09 Octobre
Salade de pépinettes Sauté de bœuf sauce tomate basilic Hoki MSC sauce vierge Galettes de légumes Saint Marcellin IGP à la coupe Fruit de saison Bio	Concombres Bio au fromage blanc et toast Curry rouge de lentilles corail / Semoule Bio Emmental à la coupe Purée de fruits Bio Artisanale	Salade verte iceberg Bio Rôti de dinde Label Rouge Merlu MSC sauce aneth Purée de pommes de terre Bio Saint Môret Flan vanille	Salade de lentilles et maïs Bâtonnets de colin MSC panés et citron / Haricots verts Bio Yaourt sucré Notre cake aux amandes

Lundi 12 Octobre	Mardi 13 Octobre	Jeudi 15 Octobre	Vendredi 16 Octobre
 LA SEMAINE DU GOÛT : LES SAVEURS ENSORCELANTES DE L'AUTOMNE			
Pâté de campagne sans nitrite et cornichon <i>Tranche végétale et cornichon</i> Notre omelette Bio aux pommes de terre et emmental / Carottes sautées Bio au miel Gaufre et pâte à tartiner Bio	Salade iceberg Bio et noix Raviolis Bio aux cèpes et râpé / Biscuit Ramequin de fromage blanc nature et sirop d'érable	Tartinable de betteraves Bio et toast Emincé de porc, quenelles sauce aux morilles Colin MSC sauce aux morilles / Pommes pins Yaourt sur lit de châtaignes Fruit de saison Bio local	Salade verte carottes Bio et graines de courges Bio Risotto IGP au saumon MSC et son parmesan râpé / Notre fondant chocolat framboises

La Semaine du Goût

Du 12 au 16 octobre

Les saveurs ensorcelantes de l'automne !

Bonnes vacances de la Toussaint


