

lundi 5 octobre		mardi 6 octobre		mercredi 7 octobre		jeudi 8 octobre		vendredi 4 septembre	
Macédoine de légumes	BIO	Choux fleurs en salade		Pomme de terre échalote		Poireaux sauce moutarde		Endives au fromage	
Petit brin de veau en sauce		Haut cuisse de poulet à l'estragon	VF	Blanquette de veau	VBF	Bœuf Campagnard		Steak de Hoki sauce citron	
Petits pois	BIO	Coquillettes	BIO	Gratin de salsifis		Pommes cubes rissolées		Haricots verts au beurre	BIO
Fromage blanc	BIO	Tomme de montagne		Yaourt aux fruits		Gouda		Emmental	BIO
Ananas Caramel		Fruit	BIO	Beignet aux pommes		Fruit	*	Liégeois chocolat	

lundi 12 octobre		mardi 13 octobre		mercredi 14 octobre		jeudi 15 octobre		vendredi 16 octobre	
Salade de grains de blé au potiron		Pâté de volaille		Radis / beurre		<b>MENU SUCRE SALE</b>		Tarte froide aux poireaux	
Escalope de dinde	VF	Sauté de bœuf à l'oseille	VBF	Filet de colin aux moules				Poisson pané	
Trio de légumes	BIO	Pommes wedges/frites		Boulgour				Purée de céleri	
Saint-Paulin		Fromage ail et fines herbes		Yaourt à boire				Yaourt sucré	BIO
Ile flottante		Fruit	BIO	Clafoutis				Fruit	*

lundi 19 octobre		mardi 20 octobre		mercredi 21 octobre		jeudi 22 octobre		vendredi 23 octobre	
Carottes râpées vinaigrette	BIO	Champignons à la Grecque		Maïs en salade		Céleri dame blanche		Concombre	
Steak Hâché		Sauté de poulet au cheddar	VF	Rôti de veau aux herbes		Sauté d'agneau sauce civet		Filet de poisson meunière	
Ecrasé de pomme de terres ciboulette		Pêlée de légumes	BIO	Epinards		Polenta	BIO	Céréales gourmandes	BIO
Petit-suisse aux fruits		Camembert		Yaourt brassé nature		Mimolette		Cantal	
Pêche au sirop	BIO	Pavé coco cacao		Crumble aux pommes		Flan caramel		Fruit	*

lundi 26 octobre		mardi 27 octobre		mercredi 28 octobre		jeudi 29 octobre		vendredi 30 octobre	
Tartare de courgette		Haricots verts vinaigrette	BIO	Pamplemousse au sucre		Roulade aux olives		<b>MENU TOUT ORANGE</b>	
Tagliatelles		Emincé de volaille	VF	Saucisson chaud		Joue de porc aux olives			
Saumon		Pommes de terre à l'anglaise		Lentilles	BIO	Riz	BIO		
Faisselle	*	Bleu		Yaourt aromatisé		Buchette de chèvre			
Purée de pomme abricot		Fruit	BIO	Pancake		Fruit	*		

lundi 2 novembre		mardi 3 novembre		mercredi 4 novembre		jeudi 5 novembre		vendredi 6 novembre	
Betteraves ciboulette		Salade niçoise		Terrine de légumes		Salade de brocolis	BIO	Salade verte	
Calamar à la romaine		Escalope de volaille à la dijonnaise		Sauté de Porc		Veau marengo		Steak de poisson	
Semoule	BIO	Carottes béchamel		Gratin dauphinois		Penne		Ratatouille	
Yaourt fermier sucré	*	Carré frais		Velouté Fruix		Fourme d'Ambert	*	Rigotte de vache	*
Fruit	*	Crêpe au chocolat		Salade de fruits		Fruit	BIO	Tarte aux pommes	BIO

Cru      Cuit      Plat Protidique      Produit Laitier  
 Féculent

Références produits : \* Produits circuit court, A. O. P. ou labélisé / BIO = Produits biologiques  
 VBF = Viande Bovine Française / VPF = Viande de Porc Française / VF = Viande Française

MAJ : 17/09/2015