

lundi 7 octobre		mardi 8 octobre		mercredi 9 octobre		jeudi 10 octobre		vendredi 11 octobre	
	Duo de crudités		Roulade aux olives *		Crêpe au jambon		Tomates basilic		Salade de riz BIO
	Godiveau VPF		Ravioli BIO		Filet de dinde		Sauté de lapin au thym		Cabillaud sauce oseille
	Printanière		aux épinards		Duo de carottes		Tagliatelles		Brocolis BIO
	Cantal *		Yaourt nature sucré BIO		Edam		Tartare ail et fines herbes		Milanette
	Fruit BIO		Pâtisserie locale *		Donut		Salade de fruits à la menthe *		Dessert de fruits *

lundi 14 octobre		mardi 15 octobre		mercredi 16 octobre		jeudi 17 octobre		vendredi 18 octobre	
	Céleri rémoulade BIO		Méli mélo		Potage		Salade verte		Terrine de légumes
	Omelette BIO		Paupiette de veau VBF		Boeuf aux olives		Cuisse de poulet VF		Haché de thon
	Epinards à la crème BIO		Carottes BIO		Salsifis à la tomate		Purée de pommes de terre BIO		Petits pois BIO
	Yaourt vanille BIO		Brie		Fromage blanc sucré		Buche du pilât *		Petit suisse BIO
	CAKE AUX FRUITS BIO		Fruit *		Fruit		Ile Flottante		Fruit BIO

lundi 21 octobre		mardi 22 octobre		mercredi 23 octobre		jeudi 24 octobre		vendredi 25 octobre	
	Betteraves		Concombre à la crème		Cœurs de palmier		Jambon beurre		Salade de chou fleur
	Boulettes végétales		Sauté de porc		Mignonette de dinde		Aiguillettes de poulet VBF		Poisson ketchup
	Riz		Gnocchis		Mélange de légumes oubliés		Fondue de poireaux		Spaghetti
	Samos		Camembert		Tartare		Brebis crème		Caré frais
	Fruit		Liégeois		Arlequin		Tarte aux fruits		Fruit

lundi 28 octobre		mardi 29 octobre		mercredi 30 octobre		jeudi 31 octobre		vendredi 1 novembre	
	Cocktail de crudités		Salade Asiatique		Quiche		Carottes râpées		Taboulé
	Falafel		Boulettes d'agneau		Rôti de porc		Grignottes de poulet		Filet de poisson Meunière
	Pommes de terre		Trio de légumes		Purée d'aubergines		Purée de potiron		Julienne de légumes
	Emmental		Brique de vache		Brassé aux fruits		Mimolette		Yaourt aux fruits
	Ananas au sirop		Brioche perdue		Fruit		Pointe abricots		Fruit

lundi 4 novembre		mardi 5 novembre		mercredi 6 novembre		jeudi 7 novembre		vendredi 8 novembre	
	Surimi		Haricots verts BIO		Endives au bleu		Salade de pâtes BIO		Rosette *
	Saucisse de volaille VF		Pané de légumes et céréales		Sauté de veau		Cordon bleu VF		Dos de colin Dieppoise
	Polenta		Ratatouille		Boullgour cuisiné		Courgettes BIO		Céréales gourmandes BIO
	St Nectaire *		Dessert végétal		Babybel		Fourme d'Ambert *		Faisselle
	Flan nappé caramel		Fruit BIO		Crumble		Fruit *		Compote BIO

26/09/2019

Cru      Cuit      Produit Laitier      Féculent  
 Plat Protidique      Produit Sucré

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