

lundi 5 octobre		mardi 6 octobre		mercredi 7 octobre		jeudi 8 octobre		vendredi 9 octobre	
	Duo de crudités		tomates basilic		Crêpe au jambon		roulade aux olives *		Salade de riz BIO
	Godiveau VPF		Ravioli BIO		Filet de dinde		sauté de volaille VF		Cabillaud sauce oseille
	Printanière de légumes		aux épinards		Duo de carottes		macaronis BIO		Brocolis BIO
	Cantal *		Yaourt nature sucré BIO		Edam		Tartare ail et fines herbes		Milanette
	Cake aux fruits BIO		fruits *		Donut		fruits BIO		Dessert de fruits *

MENU BIO	
lundi 12 octobre	
	Céleri rémoulade BIO
	Omelette BIO
	Epinards à la crème BIO
	Yaourt vanille BIO
	fruits BIO

mardi 13 octobre		mercredi 14 octobre		jeudi 15 octobre		vendredi 16 octobre	
	Méli mélo		Potage		Salade verte		Terrine de légumes
	Paupiette de veau VBF		Bœuf aux olives		haut de cuisse de poulet VF		poisson pané ketchup
	Carottes BIO		Salsifis à la tomate		Purée de pommes de terre		Petits pois BIO
	petit cabray		Fromage blanc sucré		Buche du pilât *		Petit suisse BIO
	brioche aux pralines roses *		Fruit		Ile Flottante		Fruit *

lundi 19 octobre		mardi 20 octobre		mercredi 21 octobre		jeudi 22 octobre		vendredi 23 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 sauce provençale
	Riz		Gnocchis		Mélange de légumes oubliés		Fondue de poireaux		Spaghetti
	Samos		Camembert		Tartare		Brebis crème		Carré frais
	Fruit		Liégeois vanille		Arlequin		Tarte aux fruits		Fruit

HALLOWEEN									
lundi 26 octobre		mardi 27 octobre		mercredi 28 octobre		jeudi 29 octobre		vendredi 30 octobre	
	Cocktail de crudités		Salade Asiatique		Quiche		Carottes râpées		Taboulé
	brin de veau		falafel		Rôti de porc		Grignottes de poulet		Filet de poisson Meunière
	Pommes de terre		Trio de légumes		aubergines grillées		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

VEGETARIEN									
lundi 2 novembre		mardi 3 novembre		mercredi 4 novembre		jeudi 5 novembre		vendredi 6 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
	fromage sec		Dessert végétal		Babybel		Fourme d'Ambert *		Faisselle
	Flan nappé caramel		Fruit BIO		Crumble		pâtisserie locale *		fruit *

29/09/2020

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