

	Du 02 au 06 octobre	Du 09 au 13 octobre	Du 16 au 20 octobre
Lundi	 Salade de blé à base de blé BIO  Poisson meunière  Gratin brocolis Brie à la coupe Poire	 Salade verte batavia  Filet de lieu MSC à l'oseile  Petit pois Petit nova aromatisé Raisin blanc BIO	 Salade baltique  Haché de cabillaud au curry  Semoule BIO Yaourt ETREZ nature sucré au lait entier Poire
Mardi	 Macédoine de légumes  Samoussa aux légumes  Lentilles BIO LOCAL Fromage blanc Salade de fruits crus et cuits	 Betterave cuite vinaigrette  Steak haché sauce salsa  Ebly sauce tomate Saint-môret Compote aux fruits rouges maison (pommes BIO)	 Salade multi-feuille  Crêpe au fromage  Carottes BIO Pont l'évêque AOP à la coupe Crème dessert vanille
Jeudi	 Carottes rapées  Moussaka à l'égréné de bœuf BIO (plat complet) Vache qui rit Beignet au chocolat	 Taboulé  Poulet au curry  Haricots beurre Emmental à la coupe Banane BIO	 Salade haricots verts vinaigrette mimosa  Gratin Savoyard (plat complet) Edam à la coupe Kiwi BIO
Vendredi	 Velouté du potager (pommes de terres BIO)  Sauce crème au jambon de dinde à base de crème BIO  Macaronis BIO Yaourt BIO au sucre de canne Pommes BIO	 Chou blanc à la vinaigrette  Quenelle de brochet à la crème  Riz Kiri Panacotta maison à base de lait BIO	 Carottes râpées  Boulettes de bœuf sauce tomate  Purée de courges Yaourt étuvé au sucre de canne BIO équitable  Gâteau au chocolat aux éclats d'orange

Légende	 Origine de nos viandes
Menu bio	 Plat sans viande
Menu végétarien	 Plat avec du porc
	 Plat végétarien
	 Anniversaire du mois

Prestataire de restauration collective :

RPC

