

Menus du 30 septembre au 4 octobre

Légende :




Lundi 30 septembre	Mardi 1 octobre	Mercredi 2 octobre	Jeudi 3 octobre	Vendredi 4 octobre
Crêpe au fromage	Salade de pommes de terre à l'échalote 		Concombre fromage blanc et ciboulette 	 BURGER PARTY
Émincé de dinde Sauce coco et curry 	Omelette nature fraîche Sauce tomate 		Poisson frais du jour Sauce dieppoise 	Salade verte vinaigrette
Carottes à l'étuvée 	Haricots verts BIO persillés 		Blé BIO pilaf 	Cheeseburger
Yaourt à boire	Bûchette lait mélange		Suisse sucré	Potatoes
Fruit de saison	Muffin		Gâteau des îles ananas et coco 	Bleu d'Auvergne
				Fruit de saison

Menus du 7 au 11 octobre

Légende :























Lundi 7 octobre	Mardi 8 octobre	Mercredi 9 octobre	Jeudi 10 octobre	Vendredi 11 octobre
<p>Taboulé (semoule BIO)</p>  	<p>Macédoine de légumes sauce bulgare</p> 		<p>Quiche Lorraine</p> 	<p>Radis et beurre</p>
<p>Rôti de porc LR Sauce colombo</p>  	<p>Poisson blanc meunière et citron morceau</p> 		<p>Boulettes au veau Sauce façon blanquette</p> 	<p>Lasagnes du chef aux légumes du soleil</p> 
<p>Rosti de légumes</p>	<p>Boulgour BIO</p>  		<p>Chou fleur BIO</p>  	
<p>Fromage blanc sucré</p>	<p>Brie</p>		<p>Yaourt aromatisé régional</p> 	<p>Cantal AOP</p>  
<p>Fruit de saison</p>	<p>Flan nappé caramel</p>		<p>Fruit de saison</p>	<p>Gaufre de Liège</p>

Menus du 14 au 18 octobre

Légende :



Lundi 14 octobre	Mardi 15 octobre	Mercredi 16 octobre	Jeudi 17 octobre	Vendredi 18 octobre
<p>Betteraves BIO à la framboise</p>  	<p>Salade de pommes de terre à l'échalote</p> 		<p>Oeuf dur et mayonnaise</p>	<p>Endives émincées et vinaigrette persillée</p>  
<p>Sauté de veau façon marenço</p>  	<p>Beignet de calamars et citron</p>		<p>Gratin Camarguais au riz BIO</p>  	<p>Allumettes de porc façon carbonara</p> 
<p>Semoule BIO</p>  	<p>Haricots verts BIO ail et persil</p>  		<p>Fromage blanc vrac et coulis de fruits rouges</p>	<p>Coquillettes BIO</p>  
<p>Saint Nectaire AOP</p>  	<p>Yaourt à boire</p>			<p>Emmental BIO râpé</p> 
<p>Crème dessert vanille</p>	<p>Fruit de saison</p>		<p>Gâteau à la vanille</p> 	<p>Compote pomme BIO</p> 