

MENUS DU 30 SEPTEMBRE AU 15 NOVEMBRE

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

30 SEPTEMBRE

Tomate et féta
Columbo de Poulet
Pomme vapeur
Crème dessert
chocolat bio



1^{ER} OCTOBRE

Salade à la grecque
Penne à la carbonara
Gâteau de Savoie aux
Amandes

2 OCTOBRE

Rillettes de thon
Chili con carne (VBF)
Riz semi complet bio
Crème à la vanille bio

3 OCTOBRE

Betteraves et pommes bio
Egréné de soja à la tomate
Ebly bio
Pancakes aux pommes



4 OCTOBRE

Salade créole
Dos de cabillaud
Coulis de poivrons
Trio de légumes
Fruit de saison bio

7 OCTOBRE

Radis courgette râpées
Cordon bleu de dinde
Haricots verts/Carottes
Gâteau Breton

8 OCTOBRE

Carottes râpées bio
Saucisse bio
Frites
Yaourt sucré bio



9 OCTOBRE

Pâté de campagne
Spaghetti
Bolognaise bio
Fruit de saison

10 OCTOBRE

Galette complète
Salade verte bio
Crêpe au chocolat

11 OCTOBRE

Piémontaise végétarienne
Lasagne végétarienne
Fruit de saison bio

14 OCTOBRE

Pâté de campagne corn.
Fricassé de bœuf bio
Jardinière de légumes
Petit filou bio

15 OCTOBRE

Salade du pêcheur
(pdt thon tomate olive)
Sot l'y laisse de dinde
Céréales gourmandes bio
Fruit de saison

16 OCTOBRE

Salade de tomate
Tortilla à la mexicaine
Salade bio
Fruit de saison bio



17 OCTOBRE

Duo de crudités
Cappelletti aux 3 fromages
Fromage blanc

18 OCTOBRE

Concombre vinaigrette
Parmentier de poisson
Yaourt à boire

4 NOVEMBRE

Salade de riz niçois
Blanquette de porc
Choux fleur bio/brocolis
Glace



5 NOVEMBRE

Betteraves et emmental
Pâtes rigatées au pesto
Fruit de saison bio

6 NOVEMBRE

Quiche lorraine
Escalope poulet pané
Petit pois carottes
Yaourt aux fruits bio

7 NOVEMBRE

Salade de boulgour
Hachis Parmentier bio
Compote à boire bio

8 NOVEMBRE

Salade perles légumières
Filet meunière
Carottes au cumin
Fruit de saison



11 NOVEMBRE

FÉRIÉ

12 NOVEMBRE

Duo de choux vinaigrette
Couscous merguez
Semoule bio et légumes
Yaourt à boire

13 NOVEMBRE

Friand au fromage
Chipolatas
Haricots beurre
Mousse au chocolat

14 NOVEMBRE

Pâté de campagne
Paupiette de dinde
Lentilles paysannes
Crème caramel au beurre
salé



15 NOVEMBRE

Salade mimolette maïs
Fish and chips
Courgettes persillées
Fruit de saison

Produit locaux

Produits biologiques

Fait maison

Menu végétarien

Les viandes bovines et porcines ainsi que la volaille sont d'origine France.

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements.

