

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>30 SEPTEMBRE</b> <b>Salade de tomates de plein champs*</b> Sauté de porc à l'ananas Gnocchis de pomme de terre Mini bûche P'tit Soignon Liégeois Pomme framboise sur coulis de cassis et crème fouettée Baguette et pâte à tartiner Fruit de saison	<b>1<sup>ER</sup> OCTOBRE</b> Tarte aux 3 fromages Boulettes végétales à la tomate Poêlée 4 légumes <b>Petit filou aromatisé</b> Fruit de saison  Pain aux céréales et beurre Compote de fruits	<b>2 OCTOBRE</b> Salade de pâtes Steak haché sauce ketchup maison Pomme dauphine artisanale Galet de la Loire Fruit de saison  Brioche et confiture Lait	<b>3 OCTOBRE</b> Navet en rémoulade Brochette de poulet Petits pois carottes <b>Cousteron**</b> Glace  Gaufre bâton de chocolat Fruit de saison	<b>4 OCTOBRE</b> <b>MENU BIO</b> <b>Concombres vinaigrette</b> Lasagnes au saumon maison <b>Fromage frais fruité</b> <b>Gâteau au chocolat</b>  Pain de campagne et maasdam bio** Fruit de saison
<b>SEMAINE DU GOÛT DU 7 AU 11 OCTOBRE</b>				
<b>7 OCTOBRE</b> Salade vietnamienne (carottes, soja, salade et vinaigrette à la citronnelle) Œufs brouillés Epinard à la crème <b>Yaourt aromatisé**</b> Beignet roulé aux pommes Baguette et confiture Fruit de saison	<b>8 OCTOBRE</b> <b>MENU BIO</b> <b>Betteraves à la Marocaine</b> <b>Couscous au poulet</b> <b>Semoule et légumes</b> <b>Smoothie</b> <b>Salade d'orange</b>  Pain de mie et mini roulés Babybel Jus de fruits	<b>9 OCTOBRE</b> Salade de cœurs de palmier Mijoté d'agneau Gratin de topinambours Tomme vache brebis Barre glacée  Crêpe aux chocolats fruit et sirop	<b>10 OCTOBRE</b> Terrine 3 poissons Brandade de morue maison Perle de lait à la vanille Fruit de saison  Pain aux céréales et beurre Fruit de saison	<b>11 OCTOBRE</b> Carottes râpées Croziflette à la dinde Fromage croziflette Panna cotta à la mangue  Pain au lait et barre de chocolat Fruit de saison
<b>14 OCTOBRE</b> Blanc de poireaux vinaigrette Yummy fallafel Tourte de pomme de terre à la crème Tomme grise Fruit de saison  Pain viennois et confiture Lait	<b>15 OCTOBRE</b> Salade Cassoulet au confit de canard Haricots coco Mimolette stick Crème dessert au caramel  Cookies Fruit de saison Jus de fruits	<b>16 OCTOBRE</b> <b>MENU BIO</b> <b>Œuf mimosa</b> <b>Sauté de bœuf aux olives</b> Haricots verts et pommes persillées Edam <b>Fruit de saison</b> Baguette et chocolat Compote de fruits	<b>17 OCTOBRE</b> Concombres vinaigrette Filet de maquereau sauce tomate basilic riz basmati Fromage des Pyrénées Pomme au four  Gâteau breton, caramel Fruit de saison	<b>18 OCTOBRE</b> Salade de pâtes Côtelette de dinde au jus Duo de carotte et panais <b>Yaourt fermier*</b> Fruit de saison  Baguette et fromage Fruit de saison
<b>21 OCTOBRE</b> <b>Taboulé**</b> Sauté de veau Marengo Courgettes Yaourt aromatisé Fruit de saison  Gaufre et chocolat Compote de fruits	<b>22 OCTOBRE</b> Choux rouge Bœuf braisé au jus Ecrasé de pommes de terre Emmental Compote pomme banane  Pain viennois et beurre Jus de fruits	<b>23 OCTOBRE</b> Mortadelle de volaille et cornichon Nugget's de poisson Riz Camargue Cantafrais Fruit de saison  Barre de céréales, sirop Lait	<b>24 OCTOBRE</b> Salade verte vinaigrette Poulet rôti Haricots beurre <b>Camembert local*</b> Semoule au lait  Pain de campagne et beurre Fruit de saison	<b>25 OCTOBRE</b> Tomates vinaigrette Pavé de colin sauce citron Brisures de chou-fleur Bûche mi chèvre Eclair au chocolat  Brioche et confiture Fruit de saison
<b>28 OCTOBRE</b> Betteraves en salade Fricadelle Tortis Camembert Fruit de saison  Gaufre, gourde de pomme Lait	<b>29 OCTOBRE</b> Salade verte et maïs Beignets de calamar et sauce aioli Riz pilaf Yaourt nature Cocktail de fruits  Pompon citron yaourt à boire Fruit de saison	<b>30 OCTOBRE</b> Salade de pommes de terre Œufs durs à la florentine Epinards Saint Nectaire Fruit de saison  Pain aux céréales beurre et cacao Compote de fruits	<b>31 OCTOBRE</b> <b>MENU HALLOWEEN</b> Soupe de potiron Poulet au paprika Carottes au jus Mimolette Gâteau d'halloween Brioche et chocolat Jus de fruit 	

\* Quand de la viande de porc est inscrite au menu, un plat de substitution est systématiquement proposé.

\*\* Produits biologiques.

Production locale.

\*\*\* Produit issue de la filière nutrition Bleu Blanc Cœur.

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>30 SEPTEMBRE</b> <b>Salade de tomates de plein champs*</b> Sauté de porc à l'ananas Gnocchis de pomme de terre Mini bûche P'tit Soignon Liégeois Pomme framboise sur coulis de cassis et crème fouettée Baguette et pâte à tartiner Fruit de saison	<b>1<sup>ER</sup> OCTOBRE</b> Tarte aux 3 fromages Boulettes végétales à la tomate Poêlée 4 légumes <b>Petit filou aromatisé</b> Fruit de saison  Pain aux céréales et beurre Compote de fruits	<b>2 OCTOBRE</b> Salade de pâtes Steak haché sauce ketchup maison Pomme dauphine artisanale Galet de la Loire Fruit de saison  Brioche et confiture Lait	<b>3 OCTOBRE</b> Navet en rémoulade Brochette de poulet <b>Omelette</b> Petits pois carottes <b>Cousteron**</b> Glace  Gaufre bâton de chocolat Fruit de saison	<b>4 OCTOBRE</b> <b>MENU BIO</b> <b>Concombres vinaigrette</b> Lasagnes au saumon maison <b>Cannelloni au bœuf</b> <b>Fromage frais fruité</b> <b>Gâteau au chocolat</b>  Pain de campagne et maasdam bio** Fruit de saison
<b>SEMAINE DU GOÛT DU 7 AU 11 OCTOBRE</b>				
<b>7 OCTOBRE</b> Salade vietnamienne (carottes, soja, salade et vinaigrette à la citronnelle) Œufs brouillés Epinard à la crème <b>Yaourt aromatisé**</b> Beignet roulé aux pommes Baguette et confiture Fruit de saison	<b>8 OCTOBRE</b> <b>MENU BIO</b> <b>Betteraves à la Marocaine</b> <b>Couscous au poulet</b> Saucisses végétales <b>Semoule et légumes</b> <b>Smoothie</b> <b>Salade d'orange</b>  Pain de mie et mini roulés Babybel Jus de fruits	<b>9 OCTOBRE</b> Salade de cœurs de palmier Mijoté d'agneau Gratin de topinambours Tomme vache brebis Barre glacée  Crêpe aux chocolats fruit et sirop	<b>10 OCTOBRE</b> Terrine 3 poissons Brandade de morue maison Hachis Parmentier Perle de lait à la vanille Fruit de saison  Pain aux céréales et beurre Fruit de saison	<b>11 OCTOBRE</b> Carottes râpées Croziflette à la dinde Fromage croziflette Panna cotta à la mangue  Pain au lait et barre de chocolat Fruit de saison
<b>14 OCTOBRE</b> Blanc de poireaux vinaigrette Yummy fallafel Tourte de pomme de terre à la crème Tomme grise Fruit de saison  Pain viennois et confiture Lait	<b>15 OCTOBRE</b> Salade Cassoulet au confit de canard Filet de poisson Haricots coco Mimolette stick Crème dessert au caramel  Cookies Fruit de saison Jus de fruits	<b>16 OCTOBRE</b> <b>MENU BIO</b> <b>Œuf mimosa</b> <b>Sauté de bœuf aux olives</b> Haricots verts et pommes persillées Edam <b>Fruit de saison</b> Baguette et chocolat Compote de fruits	<b>17 OCTOBRE</b> Concombres vinaigrette Filet de maquereau sauce tomate basilic Rôti de dinde Riz basmati Fromage des Pyrénées Pomme au four  Gâteau breton, caramel Fruit de saison	<b>18 OCTOBRE</b> Salade de pâtes Côtelette de dinde au jus Omelette Duo de carotte et panais <b>Yaourt fermier*</b> Fruit de saison  Baguette et fromage Fruit de saison
<b>21 OCTOBRE</b> <b>Taboulé**</b> Sauté de veau Marengo Courgettes Yaourt aromatisé Fruit de saison  Gaufre et chocolat Compote de fruits	<b>22 OCTOBRE</b> Choux rouge Bœuf braisé au jus Ecrasé de pommes de terre Emmental Compote pomme banane  Pain viennois et beurre Jus de fruits	<b>23 OCTOBRE</b> Mortadelle de volaille et cornichon Nugget's de poisson Riz Camargue Cantafrais Fruit de saison  Barre de céréales, sirop Lait	<b>24 OCTOBRE</b> Salade verte vinaigrette Poulet rôti Haricots beurre <b>Camembert local*</b> Semoule au lait  Pain de campagne et beurre Fruit de saison	<b>25 OCTOBRE</b> Tomates vinaigrette Pavé de colin sauce citron Brisures de chou-fleur Bûche mi chèvre Eclair au chocolat  Brioche et confiture Fruit de saison
<b>28 OCTOBRE</b> Betteraves en salade Fricadelle Tortis Camembert Fruit de saison  Gaufre, gourde de pomme Lait	<b>29 OCTOBRE</b> Salade verte et maïs Beignets de calamar et sauce aioli Riz pilaf Yaourt nature Cocktail de fruits  Pompon citron yaourt à boire Fruit de saison	<b>30 OCTOBRE</b> Salade de pommes de terre Œufs durs à la florentine Epinards Saint Nectaire Fruit de saison  Pain aux céréales beurre et cacao Compote de fruits	<b>31 OCTOBRE</b> <b>MENU HALLOWEEN</b> Soupe de potiron Poulet au paprika Carottes au jus Mimolette Gâteau d'halloween Brioche et chocolat Jus de fruit 	

Deuxième choix menu

\* Quand de la viande de porc est inscrite au menu, un plat de substitution est systématiquement proposé.

\*\* Produits biologiques.

Production locale.

\*\*\* Produit issue de la filière nutrition Bleu Blanc Cœur.