

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
			JEUDI 1^{er} OCTOBRE Betteraves Couscous végétal Boulette fallafel Légumes couscous et semoule Maasdam bio Fruit de saison Brioche et confiture Gourde de fromage frais aromatisé	VENDREDI 2 OCTOBRE Melon Filet de bar au beurre blanc Océan stick veggie Gratin de potiron et pomme de terre au mascarpone Fromage frais Ananas au sirop Pain de campagne et fromage Fruit de saison.
LUNDI 5 OCTOBRE Tomates de plein champ* Sauté de porc à la moutarde Knack végétale Purée maison Mimolette bio Liegeois de fruits abricot sur coulis de framboise Pain viennois et lait Fruit de saison	MARDI 6 OCTOBRE Taboulé Filet de poisson frais Quenelle de légumes Méli-mélo de légumes Fromage blanc Fruit de saison Cookies et yaourt à boire Compote de fruit	MERCREDI 7 OCTOBRE Pastèque Croq veggie à la tomate Coquillettes Brie bio Fruit de saison Pain aux céréales et beurre Cocktail de fruit	JEUDI 8 OCTOBRE MENU BIO Salade de pommes de terre bio Omelette bio Epinards bio à la vache qui rit Panier aux fruit jaunes bio Fruit bio Baguette et chocolat Fruit de saison	VENDREDI 9 OCTOBRE Terrine de légumes Rôti de veau Mozzarella stick Pommes wedges au paprika Samos Fruit de saison Pain de mie et fromage Gourde de fromage frais aromatisé
LUNDI 12 OCTOBRE Nems aux légumes Hachis parmentier végétal au potiron Yaourt grec* Fruit de saison Pain de campagne et pâte à tartiner / Compote	MARDI 13 OCTOBRE Salade verte Sauté de bœuf aux saveurs des bois Œuf dur Carottes et châtaignes Maasdam bio Tarte à la mangue Gourde de fromage frais aromatisé / Fruit de saison	MERCREDI 14 OCTOBRE Crème de bolets lamelles de kebab Emincé grillé veggie pomme smile Fromage frais saveur vanille Fruit de saison Gauffre et chocolat Compote de fruit	JEUDI 15 OCTOBRE MENU BIO Tomates de plein champ* Pilon de poulet Escalope végétale Croquets à la fondue de poireaux et champignons Brie Dessert fondant au chocolat Baguette et beurre / Fruit	VENDREDI 16 OCTOBRE Pâté en croûte de volaille Filet de saumon Steak du fromager Gnocchis et épinards Chamois d'or Salade de fruits frais Pain au lait et confiture Briquette de jus de fruit
LUNDI 19 OCTOBRE Carottes râpées Mijoté d'agneau Steak saveur inde Boullgour Emmental Compote de poire Brioche et confiture Yaourt à boire	MARDI 20 OCTOBRE Saucisson sec et cornichons Filet de merlu sauce Dieppoise Boulette végétale à l'italienne Ratatouille et riz Chanteneige bio Lacté vanille Pain au chocolat Fruit de saison	MERCREDI 21 OCTOBRE MENU BIO Salade de pâtes Escalope de volaille Omelette Haricots verts Yaourt Fruit Baguette et fromage Compote de fruit	JEUDI 22 OCTOBRE Concombre Filet de poisson meunière Océan stick veggie Brocolis Perle de lait Gâteau maison Pain de mie et beurre Fruit de saison	VENDREDI 23 OCTOBRE Betteraves vinaigrette Spaghettis bolognaise végétale S ^t Môret bio Fruit Quatre quart et lait Cocktail de fruits
LUNDI 26 OCTOBRE Céleri remoulade Emincé de bœuf Pommes grenaille Camembert Fruit Baguette et chocolat Compote de fruit	MARDI 27 OCTOBRE Betteraves mimosa Tarte au fromage Salade verte Yaourt nature Fruit Pain de campagne et fromage Jus de fruit	MERCREDI 28 OCTOBRE Salade de pommes de terre Œufs durs florentine Epinards Saint Nectaire Flan au caramel Pain de mie et beurre Fruit	JEUDI 29 OCTOBRE Pomelos Pavé de colin sauce citron Riz pilaf Saint Nectaire Fruit Quatre quart et briquette de lait Compote	VENDREDI 30 OCTOBRE MENUE D'HALLOWEEN Carottes râpées vinaigrette Beignets de poulet au paprika Purée de potiron Mimolette Gâteau d'halloween Brioche et confiture Yaourt à boire

Plat végétarien



Produits biologiques.



Production locale.



Produit issu de la filière nutrition Bleu Blanc Cœur.