

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
			JEUDI 1^{er} 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 <i>Brioche et confiture</i> <i>Gourde de fromage frais aromatisé</i>	VENDREDI 2 OCTOBRE MENU BIO Carottes râpées Sauté de dinde Emincé grillé veggie Haricots beurre et pommes persillées Kiri Mousse au chocolat <i>Pain de campagne et Samos</i> <i>Fruit de saison</i>
LUNDI 5 OCTOBRE Tomates de plein champ* Croq veggie à la tomate Coquillettes Brie** Fruit de saison <i>Pain viennois et lait</i> <i>Fruit de saison</i>	MARDI 6 OCTOBRE Melon** Sauté de porc à la moutarde Knack végétale Pommes wedges au paprika Mimolette** Liegeois de fruits abricot sur coulis de framboise <i>Cookies et yaourt à boire</i> <i>Compote de fruit</i>	MERCREDI 7 OCTOBRE Terrine de légumes Rôti de veau Mozzarella stick Purée maison Samos Fruit de saison <i>Pain aux céréales et beurre</i> <i>Cocktail de fruit</i>	JEUDI 8 OCTOBRE Taboulé Filet de poisson frais Quenelle de légumes Méli-méli de légumes Perle de lait Fruit de saison <i>Baguette et chocolat</i> <i>Fruit de saison</i>	VENDREDI 9 OCTOBRE MENU BIO Salade de pommes de terre Omelette Epinards à la vache qui rit Panier aux fruit jaunes Fruit <i>Pain de mie et fromage / Gourde de fromage frais aromatisé</i>
LUNDI 12 OCTOBRE Nems aux légumes Hachis parmentier végétal au potiron Yaourt grec* Fruit de saison <i>Pain de campagne et pâte à tartiner / Compote</i>	MARDI 13 OCTOBRE Salade verte Sauté de bœuf aux saveurs des bois Œuf dur Carottes et châtaignes Maasdam** Tarte à la mangue <i>Gourde de fromage frais aromatisé / Fruit de saison</i>	MERCREDI 14 OCTOBRE Crème de bolets lamelles de kebab Emincé grillé veggie Pomme smile Fromage frais saveur vanille Fruit de saison <i>Gaufre et chocolat</i> <i>Compote de fruit</i>	JEUDI 15 OCTOBRE Pâté en croûte de volaille Samoussa aux légumes Filet de saumon Steak du fromager Gnocchis et épinards Chamois d'or Salade de fruits frais <i>Baguette aux céréales et beurre</i> <i>Fruit de saison</i>	VENDREDI 16 OCTOBRE MENU BIO Tomates de plein champ* Pilon de poulet Escalope végétale Crozets à la fondue de poireaux et champignons Brie Dessert fondant au chocolat <i>Pain au lait et confiture</i> <i>Briquette de jus de fruit</i>
LUNDI 19 OCTOBRE Macédoine vinaigrette Spaghettis bolognaise végétale Saint moret** Fruit <i>Brioche et confiture</i> <i>Yaourt à boire</i>	MARDI 20 OCTOBRE Carottes râpées Mijoté d'agneau Steak saveur d'Inde Boullgour Emmental Compote de poire <i>Pain au chocolat</i> <i>Fruit de saison</i>	MERCREDI 21 OCTOBRE MENU BIO Salade de pâtes Escalope de volaille Omelette Haricots verts Yaourt Fruit <i>Baguette et fromage</i> <i>Compote de fruit</i>	JEUDI 22 OCTOBRE Concombre Filet de poisson meunière Océan stick veggie Brocolis Perle de lait Gâteau maison <i>Pain de mie et beurre</i> <i>Fruit de saison</i>	VENDREDI 23 OCTOBRE Saucisson sec et cornichons Saucisson végétal Filet de merlu sauce Dieppoise Boulette végétale à l'italienne Ratatouille et riz Chanteneige** Lacté vanille Quatre quart et lait <i>Cocktail de fruits</i>
LUNDI 26 OCTOBRE Betteraves mimosa Tarte au fromage Salade verte Yaourt nature Fruit <i>Baguette et chocolat</i> <i>Compote de fruit</i>	MARDI 27 OCTOBRE Salade de pommes de terre Beignets de poulet Steak du fromager Epinards Saint Nectaire Flan au caramel <i>Pain de campagne et fromage</i> <i>Jus de fruit</i>	MERCREDI 28 OCTOBRE Céleri remoulade Emincé de bœuf Croq tex mex Pommes grenaille Camembert Fruit <i>Pain de mie et beurre</i> <i>Fruit</i>	JEUDI 29 OCTOBRE Pomelos Pavé de colin sauce citron Boulette végétale à l'africaine Riz pilaf Saint Nectaire Fruit <i>Quatre quart et briquette de lait</i> <i>Compote</i>	VENDREDI 30 OCTOBRE MENU D'HALLOWEEN Carottes râpées vinaigrette Œuf dur florentine Purée de potiron Mimolette Gâteau d'halloween <i>Brioche et confiture</i> <i>Yaourt à boire</i>

Plat végétarien



** Produits biologiques.



Production locale.



Produit issu de la filière nutrition Bleu Blanc Cœur.