

Menus du 29 septembre au 3 octobre

Légende :



CUISINES
PAR NOS
CHEFS



PRODUIT
LABELLISÉ



PRODUIT
PÊCHE
DURABLE

Lundi 29 septembre

Aux couleurs de l'automne



Carottes et choux rouges
râpés aux fines herbes



Rôti de dinde
Sauce forestière



Boulgour BIO



Saint Paulin

Compote pomme BIO
et marrons du chef



Mardi 30 septembre

Salade de pommes de terre,
maïs à la ciboulette



Chipolata



Epinards BIO béchamel



Fromage frais à tartiner

Crème dessert vanille

Mercredi 1er octobre

Jeudi 2 octobre

Salade de coquillettes BIO
à l'aneth



Omelette BIO
Sauce marengo



Haricots verts persillés



Yaourt aromatisé

Tarte au flan coco du chef



Vendredi 3 octobre

Betteraves BIO
et vinaigrette



Pavé de merlu MSC
Sauce dieppoise



Riz BIO créole

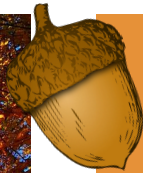


Cantal AOP



Fruit de saison

Ce midi, on mange : *Ces couleurs de l'automne*



Carottes et choux rouges râpés
aux fines herbes

Rôti de dinde
Sauce forestière

Boulgour BIO

Saint Paulin

Compote pomme BIO
et marrons du chef



Menus du 6 au 10 octobre

Légende :



Lundi 6 octobre	Mardi 7 octobre	Mercredi 8 octobre	Jeudi 9 octobre	Vendredi 10 octobre
Macédoine de légumes et vinaigrette  Jambon blanc issu du porc français Gratin façon dauphinois  Brie Muffin	Taboulé (semoule BIO)   Nuggets de poisson Citron Chou-fleur persillé  Fromage blanc sucré Fruit de saison		Quiche carotte emmental  Sauté de dinde Sauce à l'indienne  Petits pois  Suisse fruité Fruit de saison	Céleri râpé régional façon rémoulade   Bolognaise de pois chiche et légumes  Coquillettes BIO   Saint Nectaire AOP   Compote pomme banane BIO du chef  

Menus du 13 au 17 octobre

Légende :



Lundi 13 octobre

Salade de pépinettes
au basilic



Steak haché de boeuf
Sauce ketchup cuisiné



Brocolis persillés



Buchette lait mélange

Flan vanille

Mardi 14 octobre

Velouté de courgettes



Chili sin carne



Boulgour BIO



Maasdam BIO



Fruit de saison

Mercredi 15 octobre

Jeudi 16 octobre

**Ambiance de la
brousse**

Salade mêlée à la mangue



Pilons de poulet rôti
Sauce façon yassa



Riz BIO pilaf



Verre de lait

Gâteau du chef à l'ananas



Vendredi 17 octobre

Friand au fromage

Filet de limande MSC
Sauce lombarde



Carottes vapeur régionales



Yaourt aromatisé

Fruit de saison

Ce midi, c'est

api



Ambiance de la Brousse



Salade mêlée à la mangue

Pilons de poulet rôti
Sauce façon yassa

Riz BIO pilaf

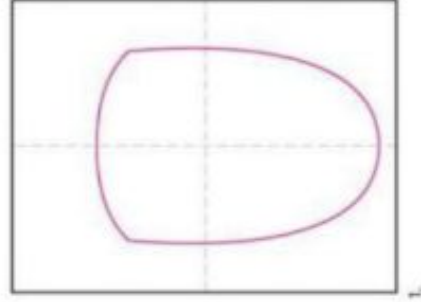
Verre de lait

Gâteau du chef à l'ananas

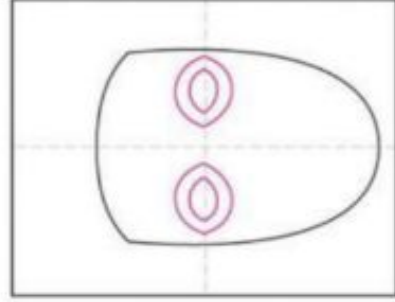


LE JEUDI
16/10

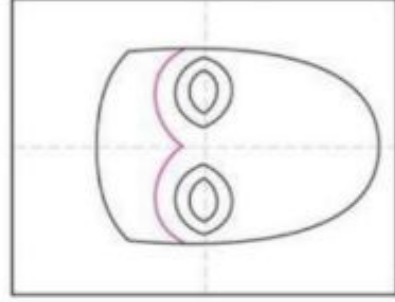
Confectionne ton masque africain



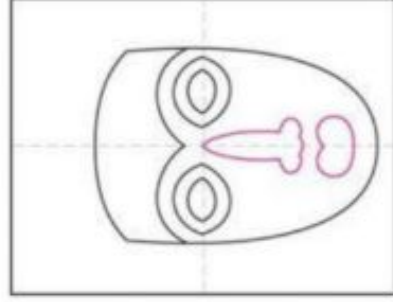
1.



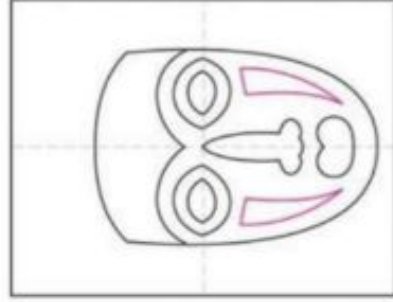
2.



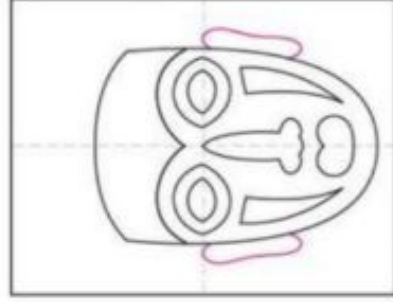
3.



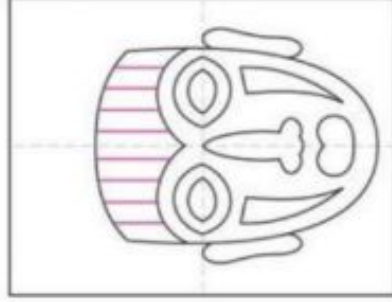
4.



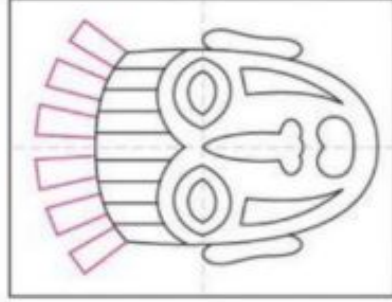
5.



6.



7.



8.



9.