

lundi 4 octobre 2021	mardi 5 octobre 2021	mercredi 6 octobre 2021	jeudi 7 octobre 2021	vendredi 8 octobre 2021
 Rillettes de sardine	 Pas Pareille : Carottes râpées vinaigrette fruit de la passion 	Feuilleté au fromage	Salade d'endives	 Salade de blé
 Crousti fromage	Dés de volaille sauce Mornay (béchamel, muscade)	Sauté de veau sauce basquaise (tomate, laurier, thym, oignon, sucre)	Salade iceberg	 Salade de risettis
Petits pois mjetés	 Pâtes semi-complètes	Navets confits à la tomate	 et riz	 Courgettes persillées
 Yaourt aromatisé	Coulommiers	Gouda	Petit cotentin	Emmental
	Camembert		Vache qui rit	Mimolette
Choix de fruits	Liégeois vanille	 Fruit	 Mix'lait chocolat	Choix de fruits
	Liégeois chocolat			

SV

Sauce légumes soja

Merlu sauce basquaise

lundi 11 octobre 2021	mardi 12 octobre 2021	mercredi 13 octobre 2021	jeudi 14 octobre 2021	vendredi 15 octobre 2021
 Salade de chou-fleur	Salade de riz de Camargue IGP	Cours'law	 Salade de concombre vinaigrette au vinaigre de cidre	 Salade verte
 Sauté de de bœuf sauce provençale	 Œufs à la florentine (épinards )	 Escalope de dinde sauce aux pruneaux d'Agen	 Chou chinois vinaigrette au vinaigre de cidre	 Salade de tomates
 Semoule	 Saint Môret	 Polenta	 Crispidor à l'emmental	Rôti de porc au jus
 Saint Môret	 Saint Nectaire AOP	Tartare nature	 Yaourt nature de nos fermes	Purée façon truffade
Rondelé ail et fines herbes	Saint Paulin			Carré
 Choix de fruits	Choix de fruits	Compote pommes ananas	 Cake aux châtaignes	Tomme blanche
				Lacté saveur chocolat

SV

Boulette de soja sauce provençale

Merlu sauce à l'oseille

Colin d'Alaska sauce tomate

lundi 18 octobre 2021	 mardi 19 octobre 2021	mercredi 20 octobre 2021	jeudi 21 octobre 2021	vendredi 22 octobre 2021
Radis et beurre	Amuse-bouche : Mini épi de maïs Salade de haricots rouges comme un chili	 Salade de pommes de terre	Salade de tomates vinaigrette à l'échalote	Taboulé (Semoule )
Pamplemousse et sucre	Salade de perles		Céleri rémoulade	 Salade de boullgour
 Poulet rôti sauce curry	 Carmentier	Chipolatas	 Pâtes aux	Sauté de bœuf sauce crème champignons
 Blé	végétal au cumin (carottes, haché végétale, cumin)	Duo de haricots plats et haricots beurre à la tomate	 légumes et pois cassés	 Brocoli persillé
 Pont l'Evêque AOP	Petit fromage frais aux fruits	Bûche de laits mélangés	Fraidou	Edam
Brie	Petit fromage frais sucré		Kiri	Montcadi croûte noire
Crème dessert vanille	Choix de fruits	Fruit	 Choix de fruits	Compote de pommes cassis
Crème dessert caramel				Compote de pommes vanille

SV

Duo saumon sauce curry

Nugget de poisson

Quenelles sauce crème champignon

VACANCES

	lundi 25 octobre 2021	mardi 26 octobre 2021	mercredi 27 octobre 2021	jeudi 28 octobre 2021	vendredi 29 octobre 2021
	Salade de lentilles	 Chou blanc râpé	 Salade verte	 Salade de blé	 Menu Halloween : Carottes râpées vinaigrette olives noires
	Parmentier végétarien à la courge butternut	 Omelette sauce façon nicoise  Pommes de terre sautées	 Bifteck haché charolais de bœuf sauce charcutière	Pain de poisson sauce tomate	Sauté de dinde sauce cantadou agrumes potiron 
	Camembert	Petit moulé ail et fines herbes	Saint Paulin	Yaourt nature	Mimolette
	Fruit	 Compote de pommes	Chou à la crème	Fruit 	Lacté saveur chocolat
SV			Pané moelleux gouda		Colin d'Alaska sauce potiron, citron aux épices

VACANCES

lundi 1 novembre 2021	mardi 2 novembre 2021	mercredi 3 novembre 2021	jeudi 4 novembre 2021	vendredi 5 novembre 2021
	 Salade de betteraves	Salade d'endives	 Salade de pâtes	Salade iceberg
	 Quenelles sauce financière	Sauté de bœuf sauce stroganoff	Beignet stick mozzarella	Emincé de thon sauce fines herbes
FERIE	 Vol au vent	 Semoule	 Purée d' épinards	 Chou-fleur persillé
	Carré	Fraidou	Cantal AOP 	Fromage blanc aromatisé
	Fruit	Liégeois saveur vanille	Fruit	 Gâteau au chocolat épicé

SV

Filet de colin d'Alaska sauce velouté basilic



Issu de l'agriculture biologique



Issu de l'agriculture biologique et locale*
*Sous réserve d'approvisionnement



Plat végétarien
Viande charolaise



AOP : Appellation d'origine protégée



Produit local*



*Sous réserve d'approvisionnement



Plat du chef
Pêche durable

