

	Du 29 septembre au 3 octobre	qualité	Du 6 au 10 octobre	qualité	LA SEMAINE DU GOUT	Du 13 au 17 octobre	qualité	Du 20 au 24 octobre	qualité
LUNDI	Pâté de campagne Sauté de dinde à la moutarde Haricots-verts Camembert Yaourt à la fraise	    	Salade verte aux croûtons Rôti de porc Haricots-blancs à la tomate Vache Picon Flan au caramel	    	L e s p a y s d i A s i e	Chou blanc-pommes-curry Bœuf à l'aigre douce Riz basmati Mimolette Fruit frais de saison	    	Bonnes Vacances	
MARDI	 Repas végétarien Tomates vinaigrette Cari patates douces-lentilles Riz pilaf Mimolette Fruit frais de saison	    	 Repas végétarien Œuf dur mayonnaise Pizza mozzarella-cheddar Iceberg Gouda Fruit frais de saison	    		Carottes à la coriandre Butter chicken Haricots & patates douces Emmental Crème au jus d'ananas	    	Bonnes Vacances	
MERCREDI								Bonnes Vacances	
JEUDI	Coleslaw Dos de colin sauce à l'orange Boulgour Brie Fruit frais de saison	    	 Betteraves-pommes-noix Paleron braisé Pommes sautées Saint Nectaire Fruit frais de saison	    		Chou chinois sauce sojà Poisson au lait de coco Brocolis au sésame Coulommiers Banh bo (Gâteau vapeur à la noix de coco)	    	Bonnes Vacances	
VENDREDI	 Concombres à la crème Sauté de bœuf au caramel Carottes sautées Emmental Pâtisserie du chef	    	Carottes râpées Poisson du jour au curcuma Gratin de choux-fleurs Assortiment de fromages Fromage blanc sucré	    		 Velouté aux lentilles corail Nouilles sautées Aux légumes Assortiment de fromages Fruit frais de saison	    	Bonnes Vacances	

Toutes nos viandes sont fraîches et d'origine "France"
Le poisson du jour: poisson frais

Menus validés par Maylis BELANGE - Diététicienne -

Origine des produits:

FRAIS

FAIT MAISON

LABEL ROUGE

Haute valeur environnementale

LOCAL

IGP

AOP

MSC

BIO

