

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
30 SEPTEMBRE Salade de tomates de plein champs* Sauté de porc à l'ananas Gnocchis de pomme de terre Mini bûche P'tit Soignon Liégeois Pomme framboise sur coulis de cassis et crème fouettée Baguette et pâte à tartiner Fruit de saison	1^{ER} OCTOBRE Tarte aux 3 fromages Boulettes végétales à la tomate Poêlée 4 légumes Petit filou aromatisé Fruit de saison <i>Pain aux céréales et beurre</i> <i>Compote de fruits</i>	2 OCTOBRE Salade de pâtes Steak haché sauce ketchup maison Pomme dauphine artisanale Galet de la Loire Fruit de saison <i>Brioche et confiture</i> <i>Lait</i>	3 OCTOBRE Navet en rémoulade Brochette de poulet Petits pois carottes Cousteron** Glace <i>Gaufre bâton de chocolat</i> <i>Fruit de saison</i>	4 OCTOBRE MENU BIO Concombres vinaigrette Lasagnes au saumon maison Fromage frais fruité Gâteau au chocolat <i>Pain de campagne et maasdam bio**</i> <i>Fruit de saison</i>
SEMAINE DU GOÛT DU 7 AU 11 OCTOBRE				
7 OCTOBRE Salade vietnamienne (carottes, soja, salade et vinaigrette à la citronnelle) Œufs brouillés Epinard à la crème Yaourt aromatisé** Beignet roulé aux pommes Baguette et confiture Fruit de saison	8 OCTOBRE MENU BIO Betteraves à la Marocaine Couscous au poulet Semoule et légumes Smoothie Salade d'orange <i>Pain aux céréales et beurre</i> <i>Fruit de saison</i>	9 OCTOBRE Salade de cœurs de palmier Mijoté d'agneau Gratin de topinambours Tomme vache brebis Barre glacée <i>Crêpe aux chocolats fruit et sirop</i>	10 OCTOBRE Terrine 3 poissons Brandade de morue maison Perle de lait à la vanille Fruit de saison <i>Pain de mie et mini roulés</i> <i>Babybel Jus de fruits</i>	11 OCTOBRE Carottes râpées Croziflette à la dinde Fromage croziflette Panna cotta à la mangue <i>Pain au lait et barre de chocolat</i> <i>Fruit de saison</i>
14 OCTOBRE Blanc de poireaux vinaigrette Yummy fallafel Tourte de pomme de terre à la crème Tomme grise Fruit de saison <i>Pain viennois et confiture</i> <i>Lait</i>	15 OCTOBRE Salade Cassoulet au confit de canard Haricots coco Mimolette stick Crème dessert au caramel <i>Cookies Fruit de saison</i> <i>Jus de fruits</i>	16 OCTOBRE MENU BIO Œuf mimosa Sauté de bœuf aux olives Haricots verts et pommes persillées Edam Fruit de saison <i>Baguette et chocolat</i> <i>Compote de fruits</i>	17 OCTOBRE Concombres vinaigrette Filet de maquereau sauce tomate basilic Riz basmati Fromage des Pyrénées Pomme au four <i>Gâteau breton, caramel</i> <i>Fruit de saison</i>	18 OCTOBRE Salade de pâtes Côtelette de dinde au jus Duo de carotte et panais Yaourt fermier* Fruit de saison <i>Baguette et fromage</i> <i>Fruit de saison</i>
21 OCTOBRE Taboulé** Sauté de veau Marengo Courgettes Yaourt aromatisé Fruit de saison <i>Gaufre et chocolat</i> <i>Compote de fruits</i>	22 OCTOBRE Choux rouge Bœuf braisé au jus Ecrasé de pommes de terre Emmental Compote pomme banane <i>Pain viennois et beurre</i> <i>Jus de fruits</i>	23 OCTOBRE Mortadelle de volaille et cornichon Nugget's de poisson Riz Camargue Cantafrais Fruit de saison <i>Barre de céréales, sirop</i> <i>Lait</i>	24 OCTOBRE Salade verte vinaigrette Poulet rôti Haricots beurre Camembert local* Semoule au lait <i>Pain de campagne et beurre</i> <i>Fruit de saison</i>	25 OCTOBRE Tomates vinaigrette Pavé de colin sauce citron Brisures de chou-fleur Bûche mi chèvre Eclair au chocolat <i>Brioche et confiture</i> <i>Fruit de saison</i>
28 OCTOBRE Betteraves en salade Fricadelle Tortis Camembert Fruit de saison <i>Gaufre, gourde de pomme</i> <i>Lait</i>	29 OCTOBRE Salade verte et maïs Beignets de calamar et sauce aioli Riz pilaf Yaourt nature Cocktail de fruits <i>Pompon citron yaourt à boire</i> <i>Fruit de saison</i>	30 OCTOBRE Salade de pommes de terre Œufs durs à la florentine Epinards Saint Nectaire Fruit de saison <i>Pain aux céréales beurre et cacao</i> <i>Compote de fruits</i>	31 OCTOBRE MENU HALLOWEEN Soupe de potiron Poulet au paprika Carottes au jus Mimolette Gâteau d'halloween Brioche et chocolat Jus de fruit 	

* Quand de la viande de porc est inscrite au menu, un plat de substitution est systématiquement proposé.

**  Produits biologiques.

 Production locale.

 LA NOUVELLE AGRICULTURE

 BLEU BLANC CŒUR

Produit issue de la filière nutrition Bleu Blanc Cœur.