

SP : sans porc

SV : sans viande

AB : produit issu de la filière bio

* plat végétarien



Du 30 SEPTEMBRE au 4 OCTOBRE

Lundi	*Salade de haricot vert et œufs durs	Chili con carne SV:Quenelle brochet	*Riz BIO	Emmental à la coupe	Kiwi
Mardi	*Taboulé à base de semoule BIO	Cervelas chaud SV/SP:Acras de morue	*Petits pois	Yaourt ETREZ nature sucré	Abricots cuits à la gelée de groseille
Mercredi					
Jeudi	*Céleris rémoulade	Crozets au jambon SV/SP:*Croziflette épinards		Pont l'évêque AOP à la coupe	Banane BIO
Vendredi	*Salade multifeuille	Poisson meunière	*Purée de carottes	Petit suisse aux fruits	Moelleux pomme/cannelle aux œufs BIO

Du 7 au 11 OCTOBRE

Lundi	*Betteraves cuites BIO vinaigrette	*Nugget's de blé	*Polenta crémeuse	Edam à la coupe	Liégeois vanille
Mardi	*Salade de lentilles BIO LOCAL	Croque monsieur SV/SP:*Tarte au fromage	*Haricots verts en persillade	Fromage blanc	Clémentine
Mercredi					
Jeudi	*Salade verte	*Gratin Savoyard		Tomme noire à la coupe	Pomme BIO
Vendredi	*Carottes rapées	Poissonnette	*Brocolis à la crème	Carré Président	Gâteau maison au caramel (Œufs BIO)

Du 14 au 18 OCTOBRE

Lundi	*Salade coquillettes BIO à l'italienne	Saucisse de francfort SV/SP:*Tortilla catalane	*Choux-fleur à la polonaise	Coulommiers à la coupe	Kiwi
Mardi	Surimi mayonnaise	Poulet créole SV:Beaufilet colin crevettes	*Jardinière de légumes	Rondelé nature BIO	Ile flottante
Mercredi					
Jeudi	*Salade Chinoise	Roti de porc aigre doux SP/SV:*Emincé végétal BIO	*Riz	Velouté fruit	Compote de pommes maison au sirop de litchi
Vendredi	*Concombre façon Chlada	Boulette de bœuf marocaine SV:Tajine de poisson	*Semoule aux raisins	Petit suisse nature	Banane BIO