

# Menus du 30 septembre au 4 octobre

## Légende :



Lundi 30 septembre	Mardi 1 octobre	Mercredi 2 octobre	Jeudi 3 octobre	Vendredi 4 octobre
Crêpe au fromage	Salade de pommes de terre à l'échalote 		Concombre fromage blanc et ciboulette 	 BURGER PARTY
Émincé de dinde (filet de hoki) Sauce coco et curry 	Omelette nature fraîche Sauce tomate 		Poisson frais du jour (Palaëls) Sauce dieppoise 	Salade verte vinaigrette 
Carottes à l'étuvée 	Haricots verts BIO persillés 		Blé BIO pilař 	Cheeseburger (Poisson pané) 
Yaourt à boire	Bûchette lait mélange		Suisse sucré	Potatoes 
Fruit de saison	Muffin		Gâteau des îles ananas et coco 	Bleu d'Auvergne 
				Fruit de saison 

# Menus du 7 au 11 octobre

## Légende :























Lundi 7 octobre	Mardi 8 octobre	Mercredi 9 octobre	Jeudi 10 octobre	Vendredi 11 octobre
<p>Taboulé (semoule BIO)</p>  	<p>Macédoine de légumes sauce bulgare</p> 		<p>Quiche Lorraine (Quiche légumes)</p> 	<p>Radis et beurre</p>
<p>Rôti de porc LR (Filet de cabillaud) Sauce colombo</p>  	<p>Poisson blanc meunière (pané fromage) et citron morceau</p> 		<p>Boulettes au veau (Falafels)</p> 	<p>Lasagnes du chef aux légumes du soleil</p> 
<p>Rosti de légumes</p>	<p>Boulgour BIO</p>  		<p>Chou fleur BIO</p>  	
<p>Fromage blanc sucré</p>	<p>Brie</p>		<p>Yaourt aromatisé régional</p> 	<p>Cantal AOP</p>  
<p>Fruit de saison</p>	<p>Flan nappé caramel</p>		<p>Fruit de saison</p>	<p>Gaufre de Liège</p>

# Menus du 14 au 18 octobre

## Légende :



Lundi 14 octobre	Mardi 15 octobre	Mercredi 16 octobre	Jeudi 17 octobre	Vendredi 18 octobre
<p>Betteraves BIO à la framboise</p>  	<p>Salade de pommes de terre à l'échalote</p> 		<p>Oeuf dur et mayonnaise</p>	<p>Endives émincées et vinaigrette persillée</p>  
<p>Sauté de veau (Filet de hoki) façon marenço</p>  	<p>Beignet de calamars (Palafels) et citron</p>		<p>Gratin Camarguais au riz BIO</p>  	<p>Allumettes de porc (Filet de colin) façon carbonara</p> 
<p>Semoule BIO</p>  	<p>Haricots verts BIO ail et persil</p>  		<p>Fromage blanc vrac et coulis de fruits rouges</p>	<p>Coquillettes BIO</p>  
<p>Saint Nectaire AOP</p>  	<p>Yaourt à boire</p>			<p>Emmental BIO râpé</p> 
<p>Crème dessert vanille</p>	<p>Fruit de saison</p>		<p>Gâteau à la vanille</p> 	<p>Compote pomme BIO</p> 