



OCTOBRE



	Lundi		Mardi		Jeudi		Vendredi
3	CONCOMBRE VINAIGRETTE RÔTI DE VEAU AU JUS FUSILLI AU BEURRE BIO FROMAGE BLANC SUCRÉ POIRE AU SIROP	4	SALADE DE POMMES DE TERRE AU THON ET ŒUF CUISSÉ DE POULET AU PAPRIKA HARICOTS AU BEURRE FROMAGE SALADE DE FRUITS DU VERGER	6	CAROTTES RAPÉES A L'ÉCHALOTE RAVIOLIS AUX 5 FROMAGES SALADE COMPOSÉE A LA VINAIGRETTE TARTE CLAFOUTIS AUX ABRICOTS	7	CELERI REMOULADE FILET DE LIMANDE FACON MEUNIÈRE RIZ CRÉOLE BIO FROMAGE CRÈME AU CHOCOLAT
	Lundi		Mardi		Jeudi		Vendredi
10	FLAN DE CAROTTES AU CERFEUIL CHILI SIN CORNE MAISON RELIQUAT GARNITURE LÉGUMES FROMAGE FRUIT	11	SALADE VÉGÉTARIENNE BLANQUETTE DE VEAU A L'OSEILLE POMMES DE TERRE GRENAILLE FROMAGE CRÈME DESSERT CARAMEL	13	MACÉDOINE MAYONNAISE AIGUILLETTE POULET PAPRIKA RISOTTO DE RISETTI AU ROMARIN FROMAGE FRUIT	14	SALADE D'ENDIVES AUX NOIX PÂNÉ DE COLIN D'ALASKA PURÉE DE POTIRON FROMAGE VERRINE CITRON BASILIC
	Lundi		Mardi		Jeudi		Vendredi
17	CELERI RAVE ET OLIVE SAUCE VINAIGRETTE ŒUF AU GRATIN ÉPINARDS BRANCHES A LA CRÈME FROMAGE CARRÉ BAVAROIS	18	CAKE SURIMI FROMAGE RÂPÉE RÔTI VEAU A LA CRÈME DE PERSIL HARICOTS AU BEURRE FROMAGE FROMAGE BLANC AUX FRAMBOISES	20	SALADE VERTE AU CHÈVRE CÔTE DE PORC GRILLÉE FONDUE DE POIREAUX AU CURRY FROMAGE FRAIS AUX FRUITS TARTE NORMANDE	21	PÂTÉ DE CAMPAGNE DOS DE COLIN LIEU BONNE FEMME BOULGOUR AU BEURRE FROMAGE FONDU FRUIT
	Lundi		Mardi		Jeudi		Vendredi
24	CHOU BLANC SAUCE VINAIGRETTE LASAGNES CHÈVRE, POIREAUX, MUSCADE ET MOUTARDE SALADE FEUILLE DE CHÈNE YAOURT ARLEQUIN DE FRUITS	25	MAQUEREAUX AU VIN BLANC ET POMMES DE TERRE ESCALOPE DE DINDE AU JUS PURÉE DE LÉGUMES FROMAGE FRUIT	27	RADIS AU SEL BŒUF ÉMINCÉ AU PAPRIKA HARICOTS AU BEURRE FROMAGE CAKE FRUIT CONFIT RAISINS SECS	28	BETTERVE VINAIGRETTE BALSAMIQUE CASSOLETTE DE MERLU DIEPPOISE POMMES DE TERRE VAPEUR MAISON FROMAGE FRUIT
	Lundi						
31	CELERI RAVE SAUCE MAYONNAISE BLANQUETTE DE VEAU PENNE BIO AU BEURRE FROMAGE YAOURT						

LES MENUS SONT SUCCEPTIBLES D'ÊTRE MODIFIÉS



Pictogramme commercial					
	Recette bio		Fait maison		Recette régionale
	Label Rouge		Sans gluten		Nouvelle recette
	France		Origine		Vegetarien
	Viande bovine française		Produit MSC		Votaille française
	Bleu blanc coeur				