










# Menus du 1 au 5 octobre

Lundi 1	Mardi 2	Jeudi 4	Vendredi 5
friand au fromage	taboulé	macédoine thon	tomate basilic
dos de colin sauce crustacé	œuf dur	sauté de canard à la normande	sauté de porc à l'indienne
courgettes poêlées	gratin de brocolis	pommes de terre vapeur	flageolets
 	yaourt à la framboise	fromage de brebis	 
riz au lait chocolat	 nectarine	 banane	fromage blanc aux fruits
			 



Produit issu de l'agriculture Biologique



Produit labellisé de qualité



Produit ayant la mention Appellation d'Origine



Bleu blanc cœur











Produit issu d'une production 100% locale

Toutes nos viandes sont d'origine française sauf en cas de difficultés d'approvisionnement

Les outils utilisés pour la rédaction des menus sont conformes au GEMRCN et validé par la diététicienne  
La cuisine se réserve la possibilité de modifier les menus en cas de difficulté d'approvisionnement

# Menus du 8 au 12 octobre

Lundi 8	Mardi 9	Jeudi 11	Vendredi 12
<p>betterave ciboulette</p> <p></p> <p>boudin noir</p> <p></p> <p>purée de pommes de terre</p> <p>petit suisse aromatisé</p> <p>raisin</p>	<p>tomate à la fête</p> <p>steak haché au poivre vert</p> <p>poêlée haricots verts</p> <p>flan pâtissier</p> <p></p>	<p>pizza poitevine</p> <p></p> <p>sauté de veau à la crème d'ail</p> <p></p> <p>carottes vapeur</p> <p></p> <p>poire</p>	<p>salade de mâche composée</p> <p>pavé de truite à la bisque de homard</p> <p></p> <p>blé</p> <p>tome de chèvre</p> <p></p> <p>compote pommes abricots</p>



Produit issu de l'agriculture Biologique



Produit labellisé de qualité



Produit ayant la mention Appellation d'Origine



Bleu blanc cœur












Produit issu d'une production 100% locale

Toutes nos viandes sont d'origine française sauf en cas de difficultés d'approvisionnement

Les outils utilisés pour la rédaction des menus sont conformes au GEMRCN et validé par la diététicienne  
La cuisine se réserve la possibilité de modifier les menus en cas de difficulté d'approvisionnement

# Menus du 15 au 19 octobre

Lundi 15	Mardi 16	Jeudi 18	Vendredi 19
<p>courgettes rapées au chèvre</p> 	<p>duo de saucissons</p>	<p>choux fleur mimosa</p>	<p>salade de pâtes</p>
<p>joue de porc confites</p>	<p>émincé de dinde au lait de coco</p> 	<p>dos de cabillaud frais sauce nantua</p>	<p>daube de bœuf</p> 
<p>mogettes</p>  	<p>purée de potimarron</p>	<p>céréales gourmandes</p>	<p>carottes et champignons</p>
<p>fromage blanc</p>	<p>chabichou</p> 	<p>camembert</p> 	<p>tome de vache</p>  
<p>raisin</p>	<p>crumble aux fruits</p>	<p>glace</p>	<p>pomme</p>



Produit issu de l'agriculture  
Biologique



Produit labellisé de qualité



Produit ayant la mention  
Appellation d'Origine



Bleu blanc cœur



Produit issu d'une  
production 100% locale

Toutes nos viandes sont d'origine française sauf en cas de difficultés d'approvisionnement

Les outils utilisés pour la rédaction des menus sont conformes au GEMRCN et validé par la diététicienne  
La cuisine se réserve la possibilité de modifier les menus en cas de difficulté d'approvisionnement