



	lundi 1 octobre	mardi 2 octobre	mercredi 3 octobre	jeudi 4 octobre	vendredi 5 octobre
Entrée	Tarte au fromage	Coleslaw BIO	***	Pastèque	Terrine de légumes
Viande/Poisson	Steack hâché au jus	Rougail saucisse	***	Sauté de dinde au curry	Filet de merlu sauce persane
Légumes/Féculents	Haricots beurre	Purée de pomme de terre BIO	***	Penne BIO et râpé	Carottes persillées BIO
Laitage	Emmental	Fromage blanc aux fruits	***	Coulommiers	Petit moulé ail et fines herbes
Dessert	Fruit frais BIO	Compote pomme pruneaux	***	Flan caramel	Moelleux aux poires
			*** ***		

Conformément à la réglementation en vigueur (décret 2015-447) nous vous informons que chaque plat proposé au menu est susceptible de contenir un ou plusieurs des 14 allergènes majeurs.



SEMAINE DU GOUT

	lundi 8 octobre	mardi 9 octobre	mercredi 10 octobre	jeudi 11 octobre	vendredi 12 octobre
Entrée	Chou rouge vinaigrette au cidre	Iceberg	***	Saucisson à l'ail	Tomate sauce ktipiti
Viande/Poisson	Galette saucisse	Fidewa andalou	***	Bœuf strogonoff 	Filet de poisson  sauce vierge et olives
Légumes/Féculents	Pommes rissolées	****	***	Chou fleur en gratin	Purée de courgettes à l'huile d'olive et pomme de terre
Laitage	Edam	Tomme grise	***	Fromage blanc sucré	Fraidou
Dessert	Compote de pomme et galette bretonne	Banane, crème fouettée et coulis chocolat	***	Gâteau aux pommes	Yaourt à la grecque miel et amandes
			*** ***		

Conformément à la réglementation en vigueur (décret 2015-447) nous vous informons que chaque plat proposé au menu est susceptible de contenir un ou plusieurs des 14 allergènes majeurs.



	lundi 15 octobre	mardi 16 octobre	mercredi 17 octobre	jeudi 18 octobre	vendredi 19 octobre
Entrée	Tomate mozza	Salade verte BIO	***	Chou chinois vinaigrette	Rillettes de thon
Viande/Poisson	Lasagnes	Nugget's	***	Sauté de bœuf au jus	Poisson pané citron
Légumes/Féculents	***	Petits-pois carottes BIO	***	Pommes rösti	Coquillettes BIO sauce tomate
Laitage	Gouda	Camembert	***	Yaourt nature sucré	Chanteneige
Dessert	Fruit frais BIO	Lacté chocolat	***	Compote BIO	Fruit frais BIO
			*** ***		

Conformément à la réglementation en vigueur (décret 2015-447) nous vous informons que chaque plat proposé au menu est susceptible de contenir un ou plusieurs des 14 allergènes majeurs.