



	lundi 5 octobre	mardi 6 octobre	jeudi 8 octobre	vendredi 9 octobre
Entrée	<b>Concombre vinaigrette BIO</b>	Friand au fromage	<b>Salade verte vinaigrette BIO</b>	<b>Carottes râpées BIO</b>
Viande/Poisson	Sauce carbonara de dinde	Bœuf bourguignon	Clafoutis courgettes quinoa et fromage de brebis	Poisson pané et citron
Légumes/Féculents	<b>Pâtes BIO</b>	<b>Carottes persillées BIO</b>	***	<b>Ratatouille BIO</b>
Laitage	<b>Saint paulin BIO</b>	<b>Fromage fondu BIO</b>	<b>Yaourt nature sucré BIO</b>	Chanteneige
Dessert	Crème dessert vanille	<b>Fruit frais BIO</b>	<b>Fruit frais BIO</b>	<b>Gateau au chocolat maison BIO</b>



*La simplicité a du goût!*

	lundi 12 octobre	mardi 13 octobre	jeudi 15 octobre	vendredi 16 octobre
Entrée	<b>AUVERGNE RHONE</b> <b>ALPES Salade de lentilles</b> <b>BIO</b>	<b>LES HAUTS DE FRANCE</b> <b>Betteraves et endives</b> <b>vinaigrette BIO</b>	<b>NOUVELLE AQUITAINE</b> Potage aux fèves façon garbure	<b>L'ILE DE France</b> Champignons frais sauce crème
Viande/Poisson	Potée auvergnate (saucisson à l'ail, saucisse chipolatas et poitrine de porc)	Aiguillettes de poulet sauce au maroille	Axoa de veau (sauté de veau, poivrons, oignons, ail, paprika, sauce tomate)	Steak haché de bœuf sauce mironton (sauce tomate, cornichons, oignons)
Légumes/Féculents	***	Frites	Duo d'haricots	Petits pois fermière
Laitage	Cantal	Mimolette	Tomme grise	Brie
Dessert	<b>Fruit frais BIO</b>	Fromage blanc cannelle et crumble	<b>Fruit frais BIO</b>	Gâteau façon financier maison
				