

	Du 29 septembre au 3 octobre	qualité	Du 6 au 10 octobre	qualité	LA SEMAINE DU GOÛT	Du 13 au 17 octobre	qualité
LUNDI	Pâté de campagne Sauté de dinde à la moutarde Haricots-verts Camembert Yaourt à la fraise	 	Salade verte aux croûtons Rôti de porc Haricots-blancs à la tomate Vache Picon Flan au caramel	 	Les pays d'Asie	Chou blanc-pommes-curry Sauté de porc à l'aigre douce Riz basmati Mimolette Fruit frais de saison	
	<i>Pain + fromage + compote</i>		<i>Fruit frais + cake marbré + lait</i>			<i>Pruneaux + barre Bretonne + lait</i>	
MARDI	Repas végétarien Tomates vinaigrette Cari patates douces-lentilles Riz pilaf Mimolette Fruit frais de saison	 	Repas végétarien Œuf dur mayonnaise Pizza mozzarella-cheddar Iceberg Gouda Fruit frais de saison	 	Les pays d'Asie	Carottes à la coriandre Butter chicken Haricots verts Emmental Crème au jus d'ananas	
	<i>Barre Bretonne + compote + lait</i>		<i>Pain + abricots sec + yaourt</i>			<i>Pain + fromage + compote</i>	
MERCREDI							
JEUDI	Coleslaw Dos de colin sauce à l'orange Boulgour Brie Fruit frais de saison	 	Betteraves-pommes-noix Paleron braisé Pommes sautées Saint Nectaire Fruit frais de saison	 	Les pays d'Asie	Chou chinois sauce sojà Poisson au lait de coco Brocolis au sésame Coulommiers Banh bo	
	<i>Fruit + biscuit + yaourt</i>		<i>Compote + Biscuit + flan</i>			<i>miel noisette + brioche + lait</i>	
VENDREDI	Pastèque Sauté de bœuf au caramel Carottes sautées Emmental Pâtisserie du chef	 	Carottes râpées Poisson du jour au curcuma Gratin de choux-fleurs Coulommiers Fromage blanc sucré	 	Les pays d'Asie	Velouté aux lentilles corail Nouilles sautées Aux légumes Assortiment de fromages Fruit frais de saison	
	<i>Fruit + pain + lait</i>		<i>Pain + fromage + compote</i>			<i>Pain + compote + flan</i>	

Toutes nos viandes sont fraîches et d'origine "France"
Le poisson du jour: poisson frais

Origine des produits:

FRAIS

FAIT MAISON

LABEL ROUGE

Haute valeur environnementale

LOCAL

