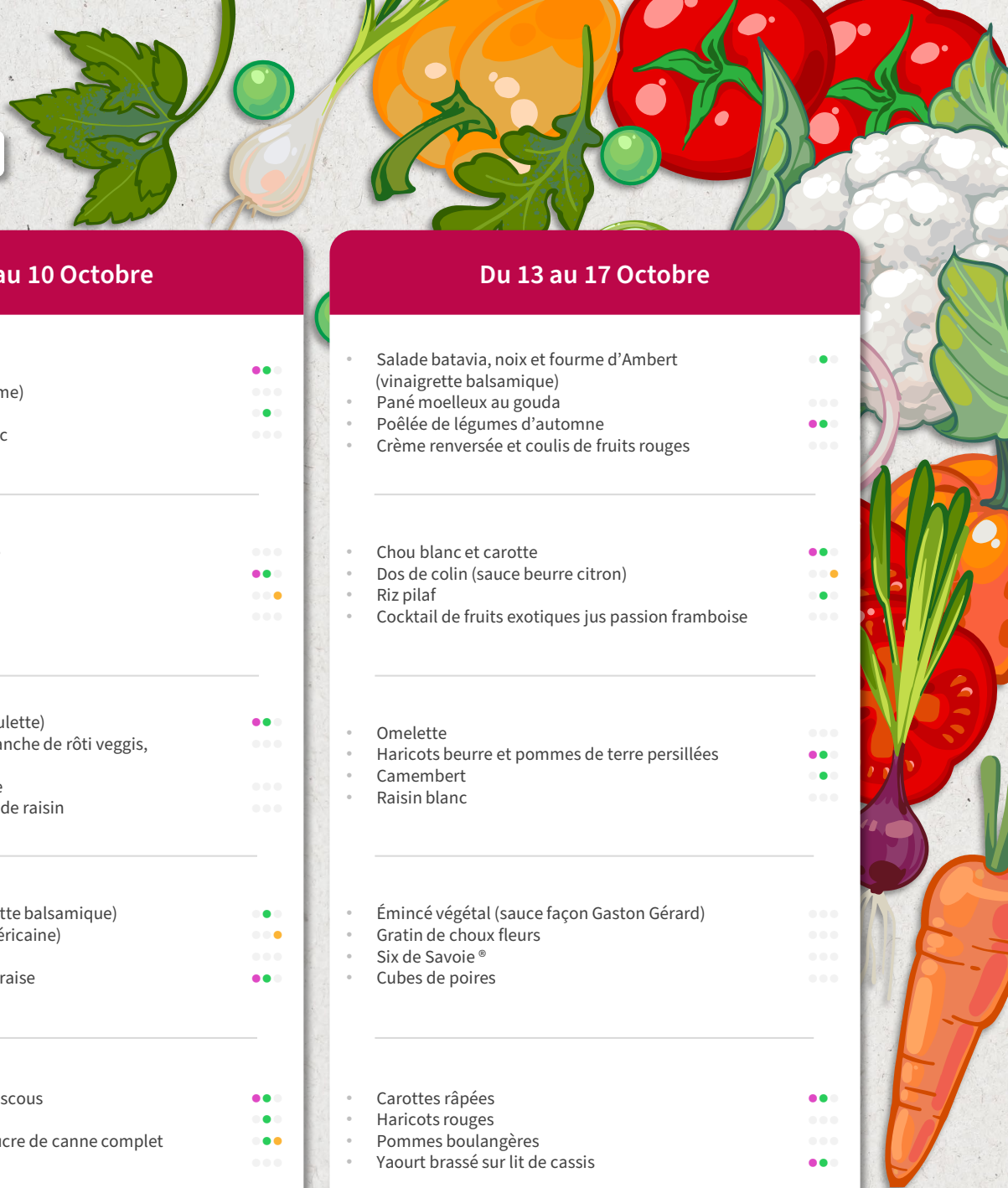




Du 29 Septembre au 03 Octobre

LUNDI

- Boulettes veggies façon thaï
- Courgettes en rondelles
- Saint Paulin
- Compote pomme cassis fraise

MARDI

- Carottes râpées
- Dos de lieu (sauce Dugléré)
- Blé
- Poire

MERCREDI

- Tarte aux poireaux
- Salade batavia (vinaigrette balsamique)
- Faisselle et sucre de canne complet
- Brownie

JEUDI

- Dahl de lentilles corail
- Riz créole
- Cantal jeune
- Pomme

VENREDI

- Chou blanc en salade
- Poêlée de quinoa aux légumes
- Blettes en gratin
- Yaourt nature de brebis et sucre de canne complet

Du 06 au 10 Octobre

- Carottes râpées
- Œufs pochés (sauce crème)
- Haricots verts persillés
- Gâteau au fromage blanc

- Pois chiches à la tomate
- Purée de céleri
- Comté
- Prune

- Concombre (sauce ciboulette)
- Choucroute : roulé et tranche de rôti veggis, moutarde
- Chou et pomme de terre
- Mélange de fruits au jus de raisin

- Salade batavia (vinaigrette balsamique)
- Filet de colin (sauce américaine)
- Coquillettes
- Yaourt brassé sur lit de fraise

- Légumes frais façon couscous
- Semoule
- Petit Nova® nature et sucre de canne complet
- Raisin noir

Du 13 au 17 Octobre

- Salade batavia, noix et fourme d'Ambert (vinaigrette balsamique)
- Pané moelleux au gouda
- Poêlée de légumes d'automne
- Crème renversée et coulis de fruits rouges

- Chou blanc et carotte
- Dos de colin (sauce beurre citron)
- Riz pilaf
- Cocktail de fruits exotiques jus passion framboise

- Omelette
- Haricots beurre et pommes de terre persillées
- Camembert
- Raisin blanc

- Émincé végétal (sauce façon Gaston Gérard)
- Gratin de choux fleurs
- Six de Savoie®
- Cubes de poires

- Carottes râpées
- Haricots rouges
- Pommes boulangères
- Yaourt brassé sur lit de cassis



LOCAL



BIO



AUTRES LABELS EGALIM (Pêche Durable, AOC, AOP, Label Rouge et Commerce Equitable)

* Pour votre information, nos menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction de la disponibilité des produits.

Du 20 au 24 Octobre

LUNDI

- Œufs pochés (sauce milanaise)
- Épinards
- Saint Nectaire
- Pomme

MARDI

- Petits pois au jus
- Céréales méditerranéennes
- Yaourt nature et sucre de canne complet
- Raisin noir

MERCREDI

- Salade batavia (vinaigrette balsamique)
- Lentilles (sauce tomate)
- Spaghetti et fromage râpé
- Compote de pomme mirabelle

JEUDI

- Filet de poisson blanc meunière
- Carottes à la crème
- Carré Liqueur®
- Gâteau poire chocolat

VENDREDI

- Chou rouge
- Omelette
- Blettes en gratin
- Yaourt nature brebis et sucre de canne complet

Du 27 au 31 Octobre

- Chou blanc
- Œufs durs à la béchamel
- Brocolis fleurette
- Fromage blanc et sucre de canne complet

- Légumes couscous (sauce curry)
- Semoule
- Edam
- Raisin blanc

- Omelette nature
- Poêlée de légumes et mini-pennes
- Yaourt à la grecque et sucre de canne complet
- Poire

- Chili aux haricots rouges et légumes
- Riz pilaf
- Pavé d'Affinois®
- Cubes de pêche



MENU HALLOWEEN



- Carottes râpées
- Saumon (sauce aneth)
- Flan de potimarron - butternut
- Salade d'agrumes



LOCAL



BIO



AUTRES LABELS EGALIM (Pêche Durable, AOC, AOP, Label Rouge et Commerce Equitable)

* Pour votre information, nos menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction de la disponibilité des produits.