



Lundi 3 octobre	Mardi 4 octobre	Mercredi 5 octobre	Jeudi 6 octobre	Vendredi 7 octobre
Pomelos et sucre	Taboulé (semoule BIO) 		Carottes râpées vinaigrette	Macédoine de légumes vianigrette au fromage blanc
Rôti de porc HVE sauce au jus	Omelette nature fraîche sauce provençale		Tomate farcie	Poisson meunière
Pommes de terre rissolées	Haricots verts BIO persillés 		Riz BIO pilaf 	Courgettes BIO persillées
Emmental BIO 	Chantailou		Yaourt aromatisé	Cantal AOP
Flan nappé caramel	Fruit de saison		Fruit de saison	Entremet au chocolat du chef



Lundi 10 octobre	Mardi 11 octobre	Mercredi 12 octobre	Jeudi 13 octobre	Vendredi 14 octobre
Salami et cornichons	Salade façon coleslaw (chou blanc et carotte) 		Cake au fromage du chef	Pois chiche BIO au cumin
Steak haché de boeuf sauce au poivre	Blanquette de porc sauce dijonnaise		Filet de colin sauce aux aromates	Quenelle nature sauce aurore
Ratatouille	Flageolets au jus		Mélange carottes et navets 	Riz BIO pilaf
Suisse fruité	Bleu d'Auvergne 		Yaourt sucré régional 	Edam BIO
Fruit de saison BIO 	Fruit de saison BIO 		Mousse au chocolat	Fruit de saison



Lundi 17 octobre	Mardi 18 octobre	Mercredi 19 octobre	Jeudi 20 octobre	Vendredi 21 octobre
Salade de pommes terre, maïs et persil	Céleri façon rémoulade 		Friand au fromage	Betteraves BIO vinaigrette
Chipolata label rouge 	Kefta d'agneau sauce façon tajine		Filet de colin lieu sauce citronnée	Bolognaise de légumes et pois chiche BIO
Haricots verts BIO ail et persil	Semoule BIO 		Blettes béchamel	Penne BIO
Saint nectaire AOP 	Chantailou		Yaourt sucré	Emmental BIO râpé
Compote pomme	Fruit de saison		Crème dessert au chocolat	Fruit de saison