



Octobre rose



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
 Œufs dur mayonnaise	Salade de concombres sauce bulgare	 Carottes râpées vinaigrette au citron	Houmous de betterave et chips de maïs	Soupe de légumes et édamame
 Nugget crispidor à l'emmental et sauce tomate	 Colin d'Alaska sauce bretonne	 Aiguillettes de poulet sauce champignons crème	 Jambon blanc	 Fusillis sauce façon bolognaise au canard et haricots blancs
Purée de potiron	 Semoule Ratatouille	 Riz  Epinards en branche sauce béchamel	Gratin de chou- fleur et pommes de terre	
Petit fromage frais sucré	Fromage fondu Vache qui rit 	Camembert	Fromage blanc et coulis de fruits rouges	Saint Nectaire 
Fruit frais	Dessert lacté à boire saveur vanille (milkshake vanille)	Compote de pomme allégée en sucre	Cake aux pralines roses	 Fruit frais



Plat végétarien

Alternative sans viande



Issu de l'agriculture biologique



Produit français



AOP/AOC



Label Rouge



Pêche durable



Bœuf Charolais



Décongelé



Haute Valeur
Environnementale

Les amuses bouches sont réservés exclusivement aux élémentaires.



Indication Géographique protégée



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade iceberg et sauce végétale à la menthe	Soupe de lentilles corail et lait de coco	Céleri râpé mayonnaise et fromage blanc	Salade coleslaw (<i>carottes</i> , chou blanc) 	Club sandwich de rillettes de thon
 Poisson blanc pané croustillant et sauce aneth curry	 Rôti de porc sauce aigre douce	 Fusillis sauce aux légumes et pois cassés	 Sauté de bœuf sauce cantadou agrumes et potiron	 Parmentier à l' <i>égrené végétal</i> 
Pommes de terre lamelles Julienne de légumes	 Riz <i>Carottes</i> persillées 		Blé pilaf Chutney de courgettes	Salade verte en vinaigrette
Brie	 Yaourt fermier aromatisé	Edam	Fromage fondu Croc'lait 	Saint Paulin
Dessert lacté gélifié saveur vanille	Fruit frais	Smoothie poire miel	Cake chocolat et noix	 Fruit frais



Plat végétarien

Alternative sans viande



Issu de l'agriculture biologique



Produit français



AOP/AOC



Label Rouge



Pêche durable



Bœuf Charolais



Décongelé



Haute Valeur Environnementale

Les amuses bouches sont réservés exclusivement aux élémentaires.



Indication Géographique protégée



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Rillettes de colin d'Alaska  aux haricots blancs et pain suédois	Pain bruschetta , mayonnaise au pesto rosso et  	Soupe aux champignons	Salade verte aux croûtons vinaigrette framboise	Courgettes râpées à la ciboulette sauce fromage blanc à la menthe
Boulettes au mouton et bœuf sauce façon orientale	 Riz sauce chili à l' égrené végétal 	Fish burger  (pain buns , colin d'Alaska pané au riz soufflé, cheddar, sauce tartare)	 Sauté de bœuf sauce aux olives liée à la chapelure	 Pennes sauce façon carbonara
 Semoule Légumes couscous		Pommes de terre quartier avec peau	Purée de potiron et cubes de butternut	
 Cantal	 Fromage frais Saint Môret	Coulommiers	Gouda	Yaourt nature sucré 
Mousse au chocolat au lait	Fruit frais	Fruit frais	 Purée de pommes et pain d'épice	Brioche perdue , compotée de myrtilles et crumble



Plat végétarien

Alternative sans viande



Issu de l'agriculture biologique



Produit français



AOP/AOC



Label Rouge



Pêche durable



Bœuf Charolais



Décongelé



Haute Valeur Environnementale

