












	lundi 1 octobre	mardi 2 octobre	mercredi 3 octobre	jeudi 4 octobre	vendredi 5 octobre
Entrée	Tarte au fromage	Coleslaw BIO	***	Pastèque BIO	Terrine de légumes
Viande/Poisson	Steack hâché au jus 	Rougail saucisse	***	Sauté de dinde LABEL ROUGE au curry 	Gratin de gnocchetti brocolis cheddar
égumes/Féculen	Haricots beurre	Purée de pomme de terre BIO	 ***	Penne BIO et râpé	***
Laitage	Emmental	 Fromage blanc aux fruits	***	Emmental râpé	Petit moulé ail et fines herbes
Dessert	Fruit frais BIO	Compote pomme pruneaux	***	Flan caramel	Moelleux aux poires



SEMAINE DU GOUT

	lundi 8 octobre	mardi 9 octobre	mercredi 10 octobre	jeudi 11 octobre	vendredi 12 octobre
Entrée	Chou rouge vinaigrette au cidre	Salade verte BIO	***	Saucisson à l'ail	Tomate sauce ktipiti
Viande/Poisson	Galette saucisse	Fidewa andalou	***	Bœuf strogonoff 	Filet de poisson sauce vierge et olives
Légumes/Féculents	Pommes rissolées 	**** 	***	Chou fleur en gratin	Purée de courgettes à l'huile d'olive et pomme de terre
Laitage	Edam	Tomme grise	***	Fromage blanc sucré	Fraidou
Dessert	Compote de pomme BIO et galette bretonne	Banane, crème fouettée et coulis chocolat	***	Gâteau aux pommes	Yaourt à la grecque miel et amandes



	lundi 15 octobre	mardi 16 octobre	mercredi 17 octobre	jeudi 18 octobre	vendredi 19 octobre
Entrée	Tomate mozza	Salade verte BIO	***	Chou chinois vinaigrette	Rillettes de thon
Viande/Poisson	Lasagnes	 Nugget's	***	 Sauté de bœuf au jus	Bolognaise végétale
égumes/Féculen	***	 Petits-pois carottes	***	Pommes rôsti 	Coquillettes BIO et râpé
Laitage	Gouda	Camembert	***	Yaourt nature sucré	Chanteneige
Dessert	Fruit frais BIO	Lacté chocolat	***	Compote pomme vanille BIO	Fruit frais BIO