



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
03/10 au 07/10	<p>Chou comté Nuggets végétal Lentilles Yaourt AB</p>	<p>Carottes râpées Pâtes à la carbonara Parmesan Compote AB</p>	<p>Salade verte et fromage Paupiette de dinde potatoes  Fruit</p>	<p>Tomates vinaigrette Bœuf braisé Semoule AB  Petit suisses aux fruits</p>	<p>Céleri rémoulade Poisson pané Brocolis AB  Gâteau au chocolat maison</p>
10/10 au 14/10	<p>Crêpe au fromage Sauté de dinde Pôlée de légumes  Fruit de saison</p>	<p>Salade endives et noix Rôti de porc Pdt et carottes  Yaourt AB</p>	<p>Sardines Haut de cuisse de poulet Petit pois carottes  Fromage blanc</p>	<p>Concombre vinaigrette Rizotto aux champignons  Crème dessert</p>	<p>Toast au chèvre Poisson Quinoa AB  Fruit</p>
17/10 au 21/10	<p>Taboulé Cordon bleu Haricots verts  Compote de pommes AB</p>	<p>Tomates vinaigrette Rougail saucisses Riz AB  Entremet</p>	<p>Carottes râpées Boulettes de veau Ratatouille boulgour AB  Glace</p>	<p>Gratin de pâtes AB aux champignons Salade verte  Fruit de saison</p>	<p>Betteraves rouge Steak haché Frites  Fromage blanc aux fruits</p>

Les repas sont confectionnés sur place, par l'équipe de cuisine. Le menu est vérifié et validé par Mme Le Bouquin, diététicienne

<b>E</b>	Produit local		<b>Menus végétarien</b>		<b>Fait maison</b>	
<b>G</b>	AOP		<b>Produit issu de l'agriculture biologique</b>			
<b>E</b>			<b>Pêche durable</b>			
<b>N</b>						
<b>D</b>	viandes d'Origine française					