

	Lundi 30-sept.-24	Mardi 1-oct.-24	Mercredi 2-oct.-24	Jeudi 3-oct.-24	Vendredi 4-oct.-24
DÉJEUNER	Carottes bio rapées	Wrap à l'avocat et aux pois chiches	Cake au chorizo et potiron	Salade façon niçoise	Oeuf dur bio mayonnaise
	Gratin de pommes de terre au jambon	Boulettes de bœuf au jus	Paupiettes de dinde	Filet de poisson frais (selon arrivage)	Lasagnes aux petits légumes
	Salade verte	Brocolis Bio	Petits pois	Fondue de poireaux	Salade verte
	Tomme noire des Pyrénées	Emmental	Camembert	Tomme blanche	Cantal AOP
	Compote de poire	Tarte aux pommes	Bananes	Mousse au chocolat	Pommes du verger
Goûter	Pain Confiture d'abricot Fromage blanc	Petit Suisse nature Pain et pâte à tartiner --	Verre de lait Corn flakes Fruit de saison	Jus de pommes Pain Miel	Fromage blanc Pain au lait Fruit de saison

	Lundi 7-oct.-24	Mardi 8-oct.-24	Mercredi 9-oct.-24	Jeudi 10-oct.-24	Vendredi 11-oct.-24
<b>DÉJEUNER</b>	Crème de butternut au lait de coco	Brick au kiri	Salade Mexicaine	Terrine de légumes	Betteraves Bio vinaigrette
	Spaghetti Bio bolognaise de lentilles	Filet de poisson frais	Sauté de poulet	Boudin blanc	Emincé de bœuf
	Salade verte	Blé Bio	Endives braisées	Purée de pommes de terre	Nouilles et ses légumes chinois
		Potimarron rôti		Salade verte	
	Munster AOP	Bleu	Chaource AOP		Coulommiers
Fruit de saison Bio	Verrine de prunes au mascarpone et spéculoos	Mirabelles au sirop	Fruit de saison Bio	Salade de fruits frais d'automne	
<b>Goûter</b>	Verre de lait Pain & miel --	Pâte de fruits Pain Saint Moret	Fromage blanc aux fruits Pain Confiture de fraise	Brioche tranchée Barre de chocolat Verre de lait	Pain Fruit de saison Vache Picon



Produits issus de l'agriculture biologique



Viande et œuf origine France



Produit local



Plat végétarien



AOC / AOP IGP



Lait 100% France



Poisson Pêche Durable



Label Rouge



Fait maison



	Lundi 14-oct.-24	Mardi 15-oct.-24	Mercredi 16-oct.-24	Jeudi 17-oct.-24	Vendredi 18-oct.-24
<b>DÉJEUNER</b>	Velouté de céleri	Dips de chou-fleur sauce fromage blanc à l'échalote	Potatge de poireaux	Barquettes d'endive au thon	Velouté de carottes
	Saucisse fumée	Couscous	Gratin de crozets au butternut et au comté	Boeuf Bourguignon	Filet de poisson frais
	Lentilles Bio au jus	Et sa garniture	Salade verte	Coquillettes Bio	Riz Bio
	--		--	Carottes bio sautées	Haricots verts Bio au beurre
	Bûchette de chèvre	Edam	--	Maroilles AOP	Bleu d'Auvergne AOP
	Fruit de saison Bio	Clafoutis aux pommes	Fruit de saison Bio	Feuilleté poire-chocolat	Fruit de saison
<b>Goûter</b>	Purée de pomme Pain Kiri crème	Fruit de saison Verre de lait Gateau au yaourt	Madeleine Fromage blanc Fruit de saison	Purée pomme/ananas Verre de lait Gateau au chocolat	Yaourt nature Pain & miel --

	Lundi 21-oct.-24	Mardi 22-oct.-24	Mercredi 23-oct.-24	Jeudi 24-oct.-24	Vendredi 25-oct.-24
<b>DÉJEUNER</b>	Salade de pois chiches à la marocaine	Mini pizza régina	Mousse de betteraves	Salade de lentilles Bio	Rillettes de thon maison
	Blésotto au chèvre et petits pois	Filet de poisson frais	Cheeseburger au poulet	Escalope de veau panée	Gratin de pommes de terre Bio et panais aux lardons
	--	Purée de carottes pommes de terre	Frites	Courge spaghetti sauce tomate	Salade verte
	Comté AOP	Yaourt nature	Salade verte	Saint Nectaire AOP	
	Fruit de saison Bio	Tarte Tatin	Kaki	Fruit de saison	Panna cotta
<b>Goûter</b>	Pain et pâte à tartiner Fruit de saison	Cake au citron Confiture de fraise	Brioche tranchée Barre de chocolat	Fromage blanc Galettes Saint Michel	Fromage blanc Banana bread
	--	Verre de lait	Fruit de saison	Bananes tranchées	Jus de pommes



Produits issus de l'agriculture biologique



Viande et œuf  
origine France



Produit local



Plat végétarien



AOC / AOP  
IGP



Lait 100%  
France



Poisson Pêche  
Durable



Label Rouge



Fait  
maison