

	Du 30 septembre au 4 octobre	qualité	Du 7 au 11 octobre	qualité	LA SEMAINE DU GOÛT	Du 14 au 18 octobre	qualité	Du 21 au 25 octobre	qualité	Du 28 octobre au 1 Novembre	qualité
LUNDI	Pâté de campagne Mijoté de dinde à la crème Carottes rôties Camembert Gâteau Basque		Iceberg aux croutons Longe de porc rôtie Lentilles cuisinées Chantaillou Fromage blanc au coulis		L E U R O P E	<b>L'Italie</b> Soupe Minestrone Pâtes Sauce Napolitaine Crème au citron Et langue de chat					
MARDI	Salade mêlée aux maïs Bœuf Goulasch Coquillettes Emmental Fruit frais de saison		<b>Repas végétarien</b> Œuf dur mayonnaise Pizza aux fromages Salade verte Fromage Compote			<b>La Belgique</b> Chicons vinaigrette Moules marinière Frites Gouda Salade de fruits frais					
MERCREDI											
JEUDI	Coleslaw Poisson du jour à l'orange Semoule dorée Brie Fruit frais de saison		Chou rouge aux pommes Paleron braisé Purée de pommes de terre Saint Nectaire Fruit frais de saison			<b>L'Espagne</b> Ensalada Arroz con pollo (Riz cuisiné aux épices et poulet) Petit-suisse Fruit frais de saison					
VENREDI	<b>Repas végétarien</b> Tomates vinaigrette Cari de pois-chiches Riz basmati Assortiment fromages Yaourt		Potage de légumes Poisson du jour au curry Gratin de choux-fleurs Assortiment de fromage Entremets chocolat			<b>Le Portugal</b> Bouillon au chorizo Caldeirade (ragoût de poisson et ses légumes) Assortiment de fromages Flan Pâtissier					

Toutes nos viandes sont fraîches et d'origine "France"  
Le poisson du jour: poisson frais

Menus validés par Maylis BELANGE - Diététicienne -

Origine des produits:

FRAIS



FAIT MAISON



LABEL ROUGE



Haute valeur environnementale



LOCAL



IGP



AOP



MSC



BIO



Bleu Blanc Cœur

