

|  | LUNDI  | MARDI  | MERCREDI   | JEUDI  | VENDREDI   |
|--|--|--|--|--|--|
| Du 01 au 05  | Pâté de campagne<br>Galopin de veau<br><b>bio</b> Courgettes à la crème<br>Eclair au chocolat  | <b>bio</b> Coleslaw<br>Jambon blanc<br>Coquillettes<br>Liégeois à la vanille   | Salade de riz au thon<br><b>bio</b> Escalope de dinde aux herbes<br><b>bio</b> Aubergines sautées<br><b>bio</b> Fruit de saison                              | <b>bio</b> Hachis<br>Parmentier<br>Fromage à la coupe<br>Compote   | Taboulé<br><b>bio</b> Poulet rôti<br>Piperade de légumes <b>bio</b><br><b>bio</b> Fruit de saison  |
| Du 08 au 12  | <b>bio</b> Sauté de porc aux oignons<br>*En rang d'oignons<br><b>bio</b> Purée de patate douce<br>*En avoir gros sur la patate<br>Yaourt sucré<br><b>bio</b> Fruit de saison | Salade de lentilles et blé<br>Œufs brouillés<br>*Marcher sur des œufs<br>Ratatouille <b>bio</b><br>Crêpe au sucrée<br>*Aplatir comme une crêpe | Multifeuilles en salade et dés de gouda<br>*Raconter des salades<br><b>bio</b> Blanquette de dinde<br>Boulgour<br>Poire au sirop<br>*Couper la poire en deux | Quiche à la moutarde à l'ancienne (à la tomate)<br>*La moutarde me monte au nez<br>Bœuf au romarin<br>Beignets de chou fleur<br>*Faire chou blanc<br>Petit moulé ail et fines herbes<br><b>bio</b> Fruit de saison | Radis râpés<br>Merlu en sauce bonne femme<br>*Comme un poisson dans l'eau<br>Riz safrané<br>Crème dessert au caramel   |
| Du 15 au 19  | Crêpe au fromage<br>Rôti de veau<br><b>bio</b> Flan de potiron<br><b>bio</b> Fruit de saison   | Lasagnes à la bolognaise<br><b>bio</b> Fromage à la coupe<br>Compote   | <b>bio</b> Macédoine mayonnaise<br>Boulettes d'agneau au jus<br><b>bio</b> Haricots verts sautés<br><b>bio</b> Fruit de saison                               | <b>bio</b> Mélange fantaisie (batavia, carottes, maïs)<br>Ragoût de pois chiches<br><b>bio</b> Pennes<br>Crème dessert vanille   | Salade de pommes de terre Marco Polo (poivrons, surimi en mayonnaise)<br>Brochette de dinde sauce orientale<br><b>bio</b> Courgettes sautées<br><b>bio</b> Fruit de saison |
| Du 22 au 26<br>Vacances de la Toussaint                        | <b>bio</b> Salade verte et dés d'emmental<br>Gardianne de taureau<br>Riz<br>Crème dessert vanille  | Couscous de légumes au poulet<br><b>bio</b> Fromage à la coupe<br>Fruit de saison  | <b>bio</b> Carottes râpées<br>Alouette de bœuf sauce chasseur<br>Pommes noisette<br>Fromage blanc sucré  | Salade de blé aux petits légumes<br>Rôti de porc au jus<br><b>bio</b> Pôlée de légumes<br><b>bio</b> Fruit de saison   | Endives vinaigrette<br>Colombo de colin<br>Polenta<br><b>bio</b> Compote   |
| Du 29<br>Octobre au 02<br>Novembre<br>Vacances de la Toussaint | Pizza<br>Galette de soja à la provençale<br><b>bio</b> Choux fleur à la crème<br><b>bio</b> Fruit de saison  | Chou blanc vinaigrette<br>Sauté de bœuf basquaise<br><b>bio</b> Spaghettis<br>Crème dessert chocolat   | <b>bio</b> Halloween<br>Betteraves vinaigrette<br>Nuggets de dinde<br><b>bio</b> Purée de potiron<br>Carottes cake aux amandes MAISON                        | FERIE<br>1er Novembre  | Salade de pommes de terre<br>Terrine de poisson<br>Petits pois au jus<br><b>bio</b> Fruit de saison  |

En Octobre, les légumes et fruits de saison sont

Les radis

Le chou fleur

Le potiron

**Nous fêterons :**

Information allergènes : présence possible de céréales contenant du gluten, de crustacés, d'œufs, de poissons, d'arachide, de soja, de lait et produits à base de lait, de fruits à coque, de céleri, de moutarde, de sésame, de l'anhydride sulfureux et sulfites dans nos ateliers.



Pâtisseries et plats complets faits "maison"



Nos menus respectent la saisonnalité des fruits et légumes frais



Produits issus de l'Agriculture Biologique



100% de nos fruits sont locaux (<160 km) (excepté les fruits exotiques et agrumes)