

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Du 01 au 05	Pâté de campagne Rosette Galopin de veau Courgettes à la crème Chantailou Saint Paulin	Salade farandole (scarole, chou blanc, radis, maïs) Coleslaw Jambon blanc Coquillettes Emmental à la coupe Chanteneige	Salade de riz au thon Mais-thon Escalope de poulet aux herbes Jardinière de légumes Pavé demi sel Croix de malte	Concombre vinaigrette Hachis Parmentier Fromage à la coupe Laitage	Taboulé Salade de pommes de terre andalouse Poisson pané et citron Jeunes carottes Gouda Fromage fouetté
	Eclair au chocolat	Compotes au choix	Fruits de saison au choix		Fruits de saison au choix
Du 08 au 12	Carottes râpées au citron Sauté de porc aux oignons *En rang d'oignons Purée de patates douces *En avoir gros sur la patate	Salade de lentilles et blé Œufs brouillés *Marcher sur des œufs Ratatouille	Multifeuilles en salade et dés de gouda *Raconter des salades Blanquette de dinde Boulgour	Quiche à la moutarde à l'ancienne (à la tomate) *La moutarde me monte au nez Bœuf au romarin Beignets de chou fleur *Faire chou blanc Petit moulé ail et fines herbes	Radis râpés Merlu en sauce bonne femme *Comme un poisson dans l'eau Riz safrané Lozère vache à la coupe *En faire tout un fromage
	Yaourt sucré	Tartare			
	Fruit de saison	Crêpe sucrée *Aplatir comme une crêpe	Poire au sirop *Couper la poire en deux	Fruit de saison	Crème dessert au caramel
Du 15 au 19	Crêpe au fromage	Duo de chou blanc et rouge	Macédoine mayonnaise	Mélange fantaisie (batavia, carottes, maïs)	Salade de pommes de terre Marco Polo (poivrons, surimi en mayonnaise)
	Rôti de veau Frites	Carottes râpées Lasagnes à la bolognaise	Céleri rémoulade Boulettes d'agneau au jus Haricots verts sautés	Ragoût de pois chiches Pennes	Salade de lentilles Brochette de dinde sauce orientale Courgettes sautées
	Tome blanche Kiri	Brie à la coupe Cotentin	Vache picon Cantal	Laitage	Cantafrais Saint Nectaire
	Fruits de saison au choix	Yaourt sucré Yaourt aromatisé	Fruits de saison au choix	Biscuit	Fruits de saison au choix
Du 22 au 26 Vacances de la Toussaint	Laitue et dés d'emmental Concombres et dés d'emmental	Jus de pommes Jus d'orange	Carottes râpées Courgettes râpées crues	Salade de blé aux petits légumes Salade de penne aux petits légumes	Endives vinaigrette Radis-beurre
	Gardianne de taureau Riz	Couscous de légumes au poulet Chanteneige	Alouette de bœuf sauce chasseur Pommes noisette Saint Paulin Saint Bricet	Rôti de porc au jus Pôlée forestière Camembert à la coupe Vache qui rit	Colombo de colin Polenta Cantadou Tomme noire
	Crème dessert chocolat Crème dessert vanille	Edam	Fromage blanc sur coulis de fruits Fromage blanc sucré	Fruits de saison au choix	Compotes au choix
		Fruits de saison au choix			
Du 29 Octobre Au 02 Novembre Vacances de la Toussaint	Pizza	Salade kouki Salade verte	Halloween Jus d'orange Betteraves vinaigrette Nuggets de dinde Purée de potiron Gouda	FERIE 1er Novembre	Salade de pommes de terre Salade de pois chiche Poulet rôti Petits pois au jus Samos Emmental
	Galette de soja à la provençale Chou fleur à la crème	Sauté de bœuf basquaise Spaghettis			
	Petit suisse sucré Petit suisse aromatisé	Saint Marcellin à la coupe Petit Louis tartine			
	Fruits de saison au choix	Mousse au chocolat	Carottes cake MAISON		Fruits de saison au choix

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.

En Octobre, les légumes et fruits de saison sont

Les radis

Le chou fleur

Le potiron

Nous fêterons: