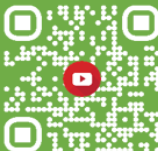




Lundi 14 Septembre	Mardi 15 Septembre	Jeudi 17 Septembre	Vendredi 18 Septembre
Tomates Wok de bœuf Galettes de légumes Fromage frais demi sel Yaourt aux fruits mixés	Salade de pépinettes Saucisse de Toulouse Carottes sautées Bio Bûche du pilat à la coupe Fruit de saison Bio 	Salade verte iceberg Bio et croutons Macaronis Bio semi-complets sauce tomate aubergines et râpé Bio Ramequin de fromage blanc et confiture de fraises	Notre quiche à l'emmental Bâtonnets de colin MSC panés et citron Haricots verts Bio Edam Fruit de saison Bio 
Lundi 21 Septembre	Mardi 22 Septembre	Jeudi 24 Septembre	Vendredi 25 Septembre
Salade de blé au pesto Galopin de veau Courgettes Bio à la parmesane Camembert à la coupe Fruit de saison Bio 	Salade verte iceberg Bio Coquillettes et râpé à la carbonara de saumon Carré de l'est à la coupe Purée de fruits Bio	Tomates et billes de mozzarella Rôti de porc Pommes de terre rôties Crème dessert chocolat	Pizza au fromage Notre omelette au four à l'oignon Bio Petits pois Bio Yaourt sucré Fruit de saison Bio 
Lundi 28 Septembre	Mardi 29 Septembre	Jeudi 1er Octobre	Vendredi 02 Octobre
Salade de betteraves et maïs Bio Jambon blanc Label Rouge Purée de pommes de terre Tartare Yaourt aromatisé	Taboulé Poulet rôti Label Rouge Carottes sautées Bio Samos Fruit de saison Bio 	Tartinable de pois chiches et toast Pané de blé Epinards Bio béchamel Petit suisse sucré Fruit de saison Bio 	Salade verte iceberg Bio Merlu MSC sauce aurore Riz IGP Coulommiers à la coupe Notre moelleux aux pépites de chocolat

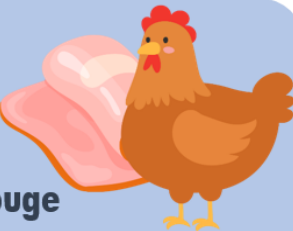


Nos fruits sont d'Origine France, et locaux en pleine saison





La volaille et le jambon 100% Label Rouge





Lundi 05 Octobre	Mardi 06 Octobre	Jeudi 08 Octobre	Vendredi 09 Octobre
Salade de pépinettes Paupiette de veau Galettes de légumes Saint Marcellin IGP à la coupe Fruit de saison Bio	Concombres Bio au fromage blanc et toast Curry rouge de lentilles corail V égé Semoule Emmental à la coupe Purée de fruits Bio	Salade verte iceberg Bio Rôti de dinde Label Rouge Purée de pommes de terre Saint Môret Flan vanille	Salade de lentilles et maïs Bâtonnets de colin MSC panés et citron Haricots verts Bio Yaourt sucré Notre cake aux amandes
Lundi 12 Octobre	Mardi 13 Octobre	Jeudi 15 Octobre	Vendredi 16 Octobre

LA SEMAINE DU GOÛT : LES SAVEURS ENSORCELANTES DE L'AUTOMNE			
Pâté de campagne sans nitrite et cornichon Notre omelette Bio aux pommes de terre et emmental Carottes sautées Bio au miel Gaufre et pâte à tartiner Bio 	Salade iceberg Bio et noix Raviolis Bio  V égé aux cèpes et râpé Biscuit  Ramequin de fromage blanc nature et sirop d'érable 	Tartinable de betteraves Bio et toast Emincé de porc, quenelles sauce aux morilles Pommes pins Yaourt sur lit de châtaignes   Fruit de saison Bio	Salade verte carottes Bio et graines de courges Bio Risotto IGP au saumon MSC et son parmesan râpé  Notre fondant chocolat framboises

