



<p>Lundi 30/09/24</p> <p>Bouillon vermicelles Beignet de Calamar Petits pois au jus BIO Petit chamois d'or <u>Fruit de saison</u></p>	<p>Mardi 01/10/24</p> <p>Journée mondiale du végétarisme <u>Tomates mozzarella</u> Curry de lentilles, blé et potiron Cantal AOP Compote </p>	<p>Mercredi 02/10/24</p> <p>Sauté de bœuf aux olives Epeautre Yaourt Citron BIO <u>Fruit de saison</u></p>	<p>Jeudi 03/10/24</p> <p><u>Salade verte</u> Colin façon bouillabaisse Pommes vapeur Petit suisse aux fruits</p>	<p>Vendredi 04/10/24</p> <p>Pâté et toasts Rôti de dinde au jus Gratin de brocolis BIO Kiri <u>Fruit de saison</u></p>
<p>Lundi 07/10/24</p> <p><u>Carottes râpées</u> Tortellinis ricotta-épinards sauce provençale Fromage blanc </p>	<p>Mardi 08/10/24</p> <p>Ragout de veau aux petits légumes Brin d'affinois <u>Fruit de saison</u></p>	<p>Mercredi 09/10/24</p> <p>Quiche Lorraine Cabillaud aux amandes Fondue de poireaux Edam BIO <u>Fruit de saison</u></p>	<p>Jeudi 10/10/24</p> <p>Salade de pois chiches Courgettes bolognaise Gouda BIO <u>Fruit de saison</u></p>	<p>Vendredi 11/10/24</p> <p><u>Concombre fromage blanc</u> Aiguillettes de poulet BIO sauce moutarde Coquillettes Yaourt aux fruits</p>
Semaine du goût : partons découvrir d'autres régions ...				
<p>Lundi 14/10/24</p> <p><u>Salade d'endives</u> Waterzoï de poisson Gratin de spätzle au Maroilles Tarte au sucre</p>	<p>Mardi 15/10/24</p> <p>Salade des îles et acra Rougail saucisse Riz Yaourt sucré <u>Salade de fruits exotiques</u></p>	<p>Mercredi 16/10/24</p> <p>Galette de blé noir Jambon fromage Chou-fleur sauté BIO Camembert de Normandie Kouign amann</p>	<p>Jeudi 17/10/24</p> <p><u>Salade verte aux noix</u> Bœuf bourguignon Aïgot Fromage blanc à la crème de marron</p>	<p>Vendredi 18/10/24</p> <p><u>Melon</u> Brouillade BIO Piperade basque Ossau Iraty Cannelé de Bordeaux </p>



Produit de saison

Produit local *

Viande française

Pêche durable

Nouveauté

Menu végétarien

Appellation d'Origine Contrôlée / Protégée

Indication Géographique Protégée

Label Rouge

Haute Valeur Environnementale

Agriculture Biologique



Du pain **BIO**, frais, à chaque repas, fourni par un artisan boulanger local !



Tous nos œufs sont **BIO** issus de poules élevées en plein air en production locale.

*Sauf fruits exotiques

Les menus peuvent être modifiés en cas de problème technique, défaut d'approvisionnement ou de grève.