



Lundi 06 Octobre	Mardi 07 Octobre	Mercredi 08 Octobre	Jeudi 09 Octobre	Vendredi 10 Octobre
Salade de maïs	feuilleté au chevre	Salade de pois chiches	Salade verte Bio	Pizza au fromage
1 10 Salade de pépinette	7 salade verte bio	10 Végé Taboulé	10	7 Végé
1 10 Saucisse de Toulouse	10 Merlu MSC sauce curry	7 3 Notre omelette fromage Bio	Nos lasagnes	1 3 Nuggets de blé
galette de légumes	4 Semoule bio	Carottes sautées Bio	à la bolognaise de bœuf	Courgettes Bio à la tomate
puré de pdt Bio	Petits pois Bio	Riz IGP	7 1	coquille
7 yaourt nature sucré	Bûche du pilat à la coupe	7 Carré président	7 Camembert à la coupe bio	7 Plateau de fromages
7 yaourt aromatisé	7 Carré de l'Est à la coupe	7 buche de chevre	7 Saint Paulin à la coupe bio	7 brownie
7 Corbeille de fruits Bio	7 Notre salade de fruits Bio	7 compote de fruits Bio	7 Notre entremet corbeille de fruits bio	7 3 1 creme anglaise



Nos viandes et charcuteries sont 100% françaises et locales*

*pour le bœuf, le veau, le porc (Occitanie / Rhône-Alpes).

Lundi 13 Octobre	Mardi 14 Octobre	Mercredi 15 Octobre	Jeudi 16 Octobre	Vendredi 17 Octobre
LA SEMAINE DU GOÛT : les trésors de la planète				
Salade carottes jaunes et oranges cuites au cumin 10 boulette de bœuf Pommes de terre rosties Petits pois Bio Saint Marcellin IGP à la coupe 7 compote de pommes biscuit HVE	Salade de petit epeautre au pesto rouge et billes de mozzarella 7 10 colombo de porc Bio Mouliné de butternut Bio tortis aux légumes Ramequin de fromage blanc nature et ses éclats de biscuits avoine chocolat 7	Salade chou chinois et pomme verte Bio 10 Tajine de dinde Label Rouge aux abricots Boulgour 1 Haricots verts Bio Emmental 7 Poire au sirop 8 chocolat	Œuf Bio mimosa paprika 10 Gratin de macaronis 7 choux fleur au curry bio 7 Végé liegeois vanille 7 liegeois chocolat 7 Corbeille de fruits Bio	Salade Iceberg Bio 10 Colin MSC et crevettes à la coco 4 7 2 Riz IGP Carottes Bio Plateau de fromages 7 Notre gâteau cacao fleur de sel IGP 7 3 1



Lundi 20 Octobre	Mardi 21 Octobre	Mercredi 22 Octobre	Jeudi 23 Octobre	Vendredi 24 Octobre
Salade de pépinettes	Carottes Bio râpées	Taboulé	Tapenade sur toast	Bâtonnets de mozzarella panés
Salade de maïs	Salade verte Bio	Salade de riz IGP au pesto	Toast de chèvre chaud	Salade de pois chiches
Galopin de veau sauce tomate origan	Potée de bœuf	Pépites de colin MSC pané et citron	Poulet rôti Label Rouge	Gratin de coquillettes Bio
Haricots verts Bio	Pommes de terre	Mouliné d'épinards Bio	Petits pois Bio	aux courgettes et emmental Bio
Polenta à la crème	Purée de patates douces	Semoule	Boulgour	
Brie à la coupe	Emmental à la coupe	Bûche mi-chèvre à la coupe	Gouda	
Ossau Iraty AOP à la coupe	Carré de l'Est à la coupe	Mimolette à la coupe	Philadelphia	Plateau de fromages
Corbeille	Liégeois vanille	Corbeille	Notre moelleux aux pépites de chocolat	Corbeille
de fruits Bio	Crème dessert vanille	de fruits Bio		de fruits Bio



Lundi 27 Octobre	Mardi 28 Octobre	Mercredi 29 Octobre	Jeudi 30 Octobre	Vendredi 31 Octobre
Salade verte Bio	Rosette	Macédoine mayonnaise	Salade de betteraves	Coleslaw de chou Bio sauce cocktail
Carottes Bio râpées	Rillettes de thon	Céleris remoulade	Salade de haricots verts Bio	HALLOWEEN!
Ragoût de dinde Label Rouge	Notre tortilla de pommes de terre Bio	Paupiette de veau sauce tomate basilic	Pois chiches aux légumes Bio	Fish MSC
Riz IGP	Brocolis à la crème Bio	Tortis	 Semoule Bio	and chips
Haricots verts Bio	Pommes de terre rissolées	Choux fleurs Bio	Courgettes Bio	Plateau de fromages
Carré de l'Est à la coupe	Saint morêt	Camembert à la coupe	Edam	
Bûche du pilat à la coupe	Gouda	Saint Marcellin IGP à la coupe	Fromage fouetté	
Ramequin de fromage blanc nature et sucre	Corbeille de fruits Bio	Corbeille de fruits Bio	Notre moelleux pommes	Crème dessert vanille et smarties
Fromage blanc aromatisé				

