

















	27 sept. au 1 <sup>er</sup> octobre	04 au 08 octobre	11 au 15 octobre	18 au 22 octobre
 <b>Lundi</b>	Salade de riz au thon Longe de porc au jus <b>VPF</b> <b>Choux</b> de Bruxelles Saint Morêt <b>Pomme</b>	Salade de pommes de terre Sauté de canard au jus <b>VF</b> Duo <b>navets</b> – <b>carottes</b> <b>Tomme</b> grise Fruit	<b>MENU VEGE</b> Salade coleslaw  Omelette nature <b>Haricots verts</b> persillés Yaourt nature  Tarte aux pommes	Duo de saucisson Rôti de dinde <b>VF</b>  Haricots verts persillés/pâtes Yaourt  <b>Fruit de saison</b>
<b>Mardi</b> 	<b>Carottes râpées</b> vinaigrette Saumonette sce provençale <b>MSC</b> Torsades tricolores Yaourt nature Mousse au chocolat	<b>Cèleri</b> rémoulade Filet de colin sauce dieppoise <b>MSC</b> Riz créole Brebis crème Compote pomme fraise	<b>MENU A THEME : LE MEXIQUE</b> Salade mexicaine  Chili con carne et riz Riz créole nature Fromage blanc nature Banane	Salade de chou Steak de soja Purée de pommes de terre Brie Compote de <b>pommes</b>
<b>Mercredi</b> 	Terrine de campagne Blanquette de veau <b>VBF</b> Coquillettes au beurre  Yaourt nature Cocktail de fruits au sirop	Terrine saumon fumé Paleron de bœuf <b>VBF</b> <b>Chou</b> braisé  Fromage blanc + sucre Salade de fruits crus	Salade de tomates à la dijonnaise Steak haché de veau au jus <b>VBF</b> Cordiale de légumes Saint Paulin Cocktail de fruits au sirop	Œuf mayonnaise Saucisse de Toulouse Haricots blancs à la tomate Bûchette mélange <b>Fruit de saison</b>
 <b>Jeudi</b>	<b>MENU VEGE</b> <b>Salade verte</b> vinaigrette Galette boulgour pois chiche <b>VG</b> Trio de légumes  Buchette de chèvre <b>Raisin</b>	Macédoine de légumes Rôti de dinde au jus <b>VF</b> Pommes de terre rissolées Fromage blanc <b>Fruit</b>	Radis/beurre Sauté de poulet au romarin <b>VF</b> Purée de pommes de terre Brie Compote de <b>pommes</b>	Salade verte Blanquette de poisson <b>Riz de Camargue</b> Bleu d'Auvergne Flamby
<b>Vendredi</b> 	Salade de lentilles à l'échalote Sauté de veau au jus <b>VBF</b> <b>Haricots</b> beurre Emmental <b>Fruit</b>	<b>MENU VEGE</b> Radis / beurre Boulette de soja tomates basilic Tortis huile d'olive <b>Bleu d'Auvergne</b> Pomme cuite	Chou fleur vinaigrette <b>Quenelle de brochet</b> sce homardine Semoule couscous Tomme blanche <b>Raisin</b>	Salade d'Ebly Cuisse de poulet chasseur <b>VF</b> Julienne de légumes  Emmental <b>Banane</b>