

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
DU lundi 5 octobre 2020 AU vendredi 9 octobre 2020	<b>Macédoine Mayonnaise</b>  <b>Chili sin Carné</b> <b>Riz et haricots rouges</b> <b>Yaourt aromatisé</b>  <b>Fruit du jour</b>	<b>Taboulé épicé aux légumes frais</b>  <b>Sauté de poulet à l'orange</b>  <b>Petits pois /carottes</b> <b>Fromage</b> <b>Crème au caramel</b>	<b>Salade de céleri et carottes</b>  <b>Bianquette de veau aux champignons</b>  <b>Pâtes</b> <b>Mimolette</b>  <b>Salade de fruits</b>	<b>Salade tomates et thon</b>  <b>Steak haché de Bœuf</b>  <b>Purée de pdt aux poivrons grillés</b>  <b>Petit suisse</b> <b>Fruit du jour</b>	<b>Concombres vinaigrette</b>  <b>Filet de colin à la tomate</b> <b>Poêlée de légumes campagnards (avec pdt)</b> <b>Petit moule</b> <b>Riz au lait</b>
DU lundi 12 octobre 2020 AU vendredi 16 octobre 2020	<b>Céleri rave à la pomme verte</b>  <b>Couscous végétarien</b>  <b>Semoule</b> <b>Yaourt nature sucré</b> <b>Purée pomme cassis / biscuit sec</b>	<b>Salade Tzatziki (Concombre BIO, menthe,fromage blanc)</b> <b>Boulettes de bœuf BIO au jus de thym</b> <b>Poêlée de brocolis BIO et champignons</b> <b>Laitage BIO</b> <b>Fruit BIO</b>	<b>Salade coleslaw</b>  <b>Sauté de volaille chasseur</b>  <b>Riz blanc</b> <b>Tomme blanche</b> <b>Flan nappé caramel</b>	<b>Macédoine au thon</b>  <b>Rôti de porc à la diable (moutarde à l'ancienne)</b> <b>Carottes à la crème</b>  <b>Fromage à tartiner</b> <b>Salade de fruits frais</b> 	<b>Salade mêlée et tomates</b>  <b>Filet de poisson pané</b> <b>Petits pois aux oignons</b> <b>Camembert</b> <b>Carré chocolat</b>
DU lundi 19 octobre 2020 AU vendredi 23 octobre 2020	<b>Carottes BIO râpées au citron</b> <b>Lentilles comme une bolognaise</b>  <b>Spaghettis</b>  <b>Edam</b> <b>Beignets à la pomme</b>	<b>Taboulé rose (à base de betteraves)</b> <b>Steak haché de veau</b> <b>Purée de Pommes de terre fraîches</b>  <b>Fromage à tartiner</b>  <b>Fruit du jour</b>	<b>Concombre rondelles en vinaigrette</b>  <b>Saucisse de Toulouse</b> <b>Chou-fleur</b> <b>Petit suisse</b>  <b>Semoule au lait</b>	<b>Bouillon de légumes vermicelles</b> <b>Boulettes d'agneau au curry</b> <b>Flageolets à l'ail et oignons confits</b> <b>Vache qui rit</b>  <b>Fruit du jour</b>	<b>Salade verte au noix</b> <b>Colin d'Alaska sce Nantua</b> <b>Blancs de poireaux et carottes sautées</b> <b>Fromage blanc</b>  <b>Quatre quart à la poire</b>
DU lundi 26 octobre 2020 AU vendredi 30 octobre 2020	<b>Salade et champignons frais de Paris vinaigrette</b>   <b>Rôti de dinde</b>  <b>Pâtes au fromage</b> <b>Fromage à tartiner</b>  <b>Fruit du jour</b>	<b>Salade aux deux choux et amandes torréfiées</b>  <b>Hachis Parmentier</b>  <b>Camembert</b> <b>Crème vanille aux éclats de meringue</b>	 <b>Salade du chef (salade,jambon cube,emmental )</b>  <b>Emincé de porc au caramel</b>  <b>Carottes et navets glacés</b>  <b>Yaourt nature sucré</b>  <b>Fruit du jour</b>	<b>Potage de légumes frais</b>  <b>Tajine de pois chiches aux 4 épices</b> <b>Boulgour au raisin</b>  <b>Petit suisse</b> <b>Poire au sirop</b>	<b>Salade aux croûtons et mimolette</b> <b>Pavé de poisson frais sce épinards et parmesan</b> <b>Riz jaune</b> <b>Fromage à tartiner</b> <b>Marbré caramel</b>



AGRICULTURE BIOLOGIQUE  
Label Bio européen



ISSUE AGRICULTURE RAISONNÉE



VIANDE LABEL ROUGE



ISSUE DE LA PECHE RESPONSABLE



PRODUIT REGION (150KM DE LA CUISINE)



PRODUIT LOCAL



VIANDE FRANÇAISE



PRODUITS BLEU BLANC CŒUR



VIANDE DE PORC Français



PRODUITS DE SAISON

