

LUNDI 1 OCTOBRE	MARDI 2 OCTOBRE	MERC. 3 OCTOBRE	JEUDI 4 OCTOBRE	VEND. 5 OCTOBRE
<b>Betteraves en vinaigrette</b> <b>Steak haché de bœuf</b> <b>Coquillettes au fromage</b> <b>Gouda</b> <b>Raisin</b>	Salade de PDT mayonnaise thon Blanquette de veau au curry Haricots verts/carottes <b>Fromage blanc</b> <b>nature sucré</b>	Carottes râpées Escalope de dinde Chou romanesco au jus Camembert Tarte aux prunes	Saucisson beurre Haut de cuisse de poulet Purée de PDT Saint Paulin Pomme	Salade de tomates Poisson du marché Riz 3 continents <b>Yaourt brassé à la fraise</b>
G : pain - confiture	G : pain - prune	G : compote - biscuit	G : lait – céréales	G : BN
LUNDI 8 OCTOBRE	MARDI 9 OCTOBRE	MERC. 10 OCTOBRE	JEUDI 11 OCTOBRE	VEND. 12 OCTOBRE
Maquereau au vin blanc Emincé de bœuf bourguignon Carottes-pommes de terre Camembert <b>Poire</b>	<b>SEMAINE DU GOUT</b> <b>Mousse de betterave</b> <b>au fromage frais</b> <b>Volaille sauce chasseur</b> <b>Purée vitelotte</b> <b>Tarte aux prunes</b>	Salade orientale au fenouil Boulettes d'agneau sauce tomate Semoule Brie Compote de pommes	<b>SEMAINE DU GOUT</b> <b>Velouté de carottes</b> <b>Poisson à la crème de</b> <b>poivrons</b> <b>Lentilles corail</b> <b>Vieille mimolette</b> <b>Segments d'oranges</b>	Radis beurre Brandade de poisson blanc maison Salade en mélange Fromage blanc à la confiture
G : pain - chocolat	G : lait aromatisé fraise – raisin rouge	G : lait - céréales	G : abricots secs - madeleine	G : compote - biscuit
LUNDI 15 OCTOBRE	MARDI 16 OCTOBRE	MERC. 17 OCTOBRE	JEUDI 18 OCTOBRE	VEND. 19 OCTOBRE
Œuf dur vinaigrette Cordon bleu Ratatouille Saint Nectaire Raisin	Endives aux dés d'emmental Pot au feu et ses légumes <b>Yaourt brassé à la</b> <b>banane</b>	Céleri rave rémoulade Hachis parmentier de bœuf maison Salade batavia Flan	Taboulé Rôti de porc aux herbes Poêlée carottes/haricots verts/brocolis/champignons Eclair au chocolat	Pâté de campagne cornichons Poisson du marché au jus de crustacés Tagliatelle Gouda - Ananas
G : pain – pâte à tartiner	G : jus de fruit - biscuit	G : pain - fromage	G : pain – fruit frais	G : pain -miel
<b>LES MENUS DES VACANCES SCOLAIRES SERONT ETABLIS À UNE PERIODE ULTÉRIEURE, EN FONCTION DES STOCKS</b>				
LUNDI 5 NOVEMBRE	MARDI 6 NOVEMBRE	MERC. 7 NOVEMBRE	JEUDI 8 NOVEMBRE	VEND. 9 NOVEMBRE
<b>Endives aux noix</b> <b>Saucisse</b> <b>Purée de pois cassés</b> <b>Leerdammer</b> <b>Pomme</b>	Salade coleslaw Spaghetti à la bolognaise Babybel <b>Clémentine</b>	Potage tomate vermicelles Omelette aux pommes de terre Salade en mélange Yaourt nature sucré	Champignons frais à la crème de ciboulette Poisson du marché bisque de homard Julienne de légumes Petit suisse aromatisé boudoir	Macédoine thon-vinaigrette Blanquette de veau Haricots palette Brebis Gâteau basque
G : pain – fruit frais	G : pain - chocolat	G : compote - biscuit	G : pain - fromage	G : lait - céréales
LUNDI 12 NOVEMBRE	MARDI 13 NOVEMBRE	MERC. 14 NOVEMBRE	JEUDI 15 NOVEMBRE	VEND. 16 NOVEMBRE
Maquereau à la tomate Escalope de volaille Haricots verts/PDT Cantal Kiwi	Carottes râpées Boeuf bourguignon et ses légumes <b>Yaourt nature sucré</b>	Radis beurre Cuisse de poulet Torti 3 couleurs Carré frais	Betteraves aux dés d'emmental Tortilla de PDT aux oignons Salade batavia <b>Crème dessert</b> <b>au chocolat</b>	Rillettes de porc Brandade de morue Tomate provençale Comté Poire
G : pain - confiture	G : pain – chocolat	G : lait aromatisé - biscuit	G : yaourt – biscuit	G : compote -biscuit

- La provenance de la viande sera communiquée 48 heures à l'avance par affichage
- Ces menus pourront subir certaines modifications en raison des problèmes qui pourraient survenir au moment de leur réalisation.
- **En vert, composantes bio**

LUNDI 19 NOVEMBRE	MARDI 20 NOVEMBRE	MERC. 21 NOVEMBRE	JEUDI 22 NOVEMBRE	VEND. 23 NOVEMBRE
Velouté de potiron Escalope de porc Chou fleur et brocolis en béchamel <b>Clémentine</b>	Concombre à la crème Parmentier de canard maison Salade en mélange Emmental Chou à la vanille	Quiche lorraine Poisson du marché Blé Crème dessert à la vanille	Duo de choux râpés Rôti de bœuf Pommes de terre sautées Edam <b>Pomme</b>	Potage de légumes Cuisse de pintade aux pruneaux Carottes Vichy Fromage blanc au coulis de fruits
G : pain - fromage	G : lait - céréales	G : pain – fruit frais	G : fromage blanc - biscuit	G : pain - banane
LUNDI 26 NOVEMBRE	MARDI 27 NOVEMBRE	MERC. 28 NOVEMBRE	JEUDI 29 NOVEMBRE	VEND. 30 NOVEMBRE
Radis beurre Nuggets de plein filet de poulet Epinards à la crème de kiri <b>Yaourt brassé à la poire</b>	Salade coleslaw Couscous mouton-merguez Semoule Comté Orange	Potage de légumes Haut de cuisse de poulet Duo de haricots Far aux pruneaux	Macédoine mayonnaise Saucisse de Toulouse Haricots blancs Brebis Raisin	Pamplemousse Poisson du marché Riz pilaf <b>Petits suisses aux fruits</b>
G : pain - confiture	G : pain – pâte à tartiner	G : lait aromatisé - fruit frais	G : pain – chocolat	G : compote - biscuit
LUNDI 3 DÉCEMBRE	MARDI 4 DÉCEMBRE	MERC. 5 DÉCEMBRE	JEUDI 6 DÉCEMBRE	VEND. 7 DÉCEMBRE
<b>Surimi ketchup</b> <b>Emincé de bœuf</b> <b>Carottes/pommes de terre/champignons</b> Edam <b>Orange</b>	Concombre vinaigrette Escalope de porc au jus Purée de pommes de terre Yaourt au lait de brebis	Salade piémontaise Poisson du marché Chou romanesco Babybel <b>Pomme</b>	Chou rouge et pommes râpées Poulet grillé Riz à l'espagnole Fromage blanc vanillé	Salade coleslaw Parmentier aux deux poissons maison Salade mélangée Petits suisses nature sucrés
G : viennoiserie	G : pain – miel	G : lait – céréales	G : compote – brioche	G : pain - fromage
LUNDI 10 DÉCEMBRE	MARDI 11 DÉCEMBRE	MERC. 12 DÉCEMBRE	JEUDI 13 DÉCEMBRE	VEND. 14 DÉCEMBRE
Betteraves en lanière Potatoes burger Salade batavia Mimolette Banane	Pomelos Chipolatas Lentilles <b>Flan au caramel</b>	Friand au fromage Rôti de bœuf Poêlée méridionale <b>Yaourt brassé à la fraise</b>	Taboulé Escalope de poulet Gratin d'épinards Edam Clémentines	Potage de légumes Poisson du marché Purée de potiron Vache qui Rit <b>Semoule au lait</b>
G : yaourt à boire - madeleine	G : pain - chocolat	G : pain – fruit frais	G : pain - confiture	G : pain – fruits secs
LUNDI 17 DÉCEMBRE	MARDI 18 DÉCEMBRE	MERC. 19 DÉCEMBRE	JEUDI 20 DÉCEMBRE	VEND. 21 DÉCEMBRE
Sardine à la tomate Tortilla de PDT aux oignons Duo de haricots Tomme noire <b>Kiwi</b>	Endives aux dés de bleu Pièce de bœuf grillée Gratin de chou-fleur Mini gaufres au sucre	Potage de légumes Brandade de poisson blanc maison Salade batavia Kiri <b>Banane</b>	Salade verte aux noix et dés de gouda Sauté de porc aux pruneaux Semoule Fromage blanc nature sucré	Menu de Noël 
G : jus de fruit - biscuit	G : lait - céréales	G : pain - chocolat	G : compote – biscuit	G : viennoiserie

- La provenance de la viande sera communiquée 48 heures à l'avance par affichage
- Ces menus pourront subir certaines modifications en raison des problèmes qui pourraient survenir au moment de leur réalisation.
- **En vert, composantes bio**