










MARCHE

lun 28 sept	mar 29 sept	jeu 01 oct	ven 02 oct
Salade de Pommes de terre, emmental, carottes râpées	Julienne de betteraves cuites vinaigrette	Tomates vinaigrette	Concombre vinaigrette
Gratin de jambon au chou-fleur	Tomate farcie	Rôti de volaille forestière	Beignets de calamars
Brebis crème	Riz	Macaronis	Purée crocodile (Épinard)
Yaourt aromatisé	 Brie	 Emmental	Yaourt nature sucré
	Cocktail de fruits	 Génoise de framboise	Roulé à la fraise
lun 05 oct	mar 06 oct	jeu 08 oct	ven 09 oct
 Carottes râpées vinaigrette	Salami	 Céleris rémoulade	Salade niçoise (PDT, thon, haricots verts, olives et
Saucisse de Toulouse	Médaille de poulet au curry	Steak haché	Dos de colin sauce agrumes
Lentilles	Printanière de légumes	Frites	Flan de courgettes
 Chèvre	Yaourt Nature sucré	 Gouda	Kiri
Compote pommes	Galette	 Fruit	 Cake aux pépites de chocolat

SEMAINE DU GOUT : Les 4 saveurs

lun 12 oct	mar 13 oct	jeu 15 oct	ven 16 oct
Pâtes au surimi	Pâté marmitte	Terrine de légumes sauce cocktail	Chou fleur vinaigrette
 Jambonnette de volaille à l'ananas	Sauté de bœuf paprika	Jambon grill au miel	 Poisson blanc crumble d'épices
Poêlée misonnée	Haricots verts	Pommes rousties	Purée de potiron
Fromage blanc	 Carré de ligueil	 Saint Nectaire	Cantadou
Galette	 Fruit	Mousse au chocolat	 Pâtisserie

PLATS COMPLETS PRÉPARÉS DE FAÇON TRADITIONNELLE ET PATISSERIES MAISON



NOUVEAUTÉS



CRUDITÉS DE SAISON



FROMAGES A LA COUPE

PRODUITS ISSUS DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE

