




lundi 1 octobre 2018	mardi 2 octobre 2018	mercredi 3 octobre 2018	jeudi 4 octobre 2018	vendredi 5 octobre 2018
 Salade de tomates Chipolatas S/P: Saucisse de volaille Beignets de choux-fleurs Camembert Fruit de saison* 	Quiche Lorraine S/P: Pizza Steak haché maître d'hôtel Pomme campagnarde Fraidou Chocolat liégeois	 Taboulé maison Rôti de veau sauce bourgeoise Gratin de blettes et pomme de terre Coq Rouge Fruit de saison*	 Salade coleslaw  Rôti de dinde aigre doux Printanières de légumes Fromage frais fruité BIO Pâtisserie sèche	Salade mélangée aux dés de gouda 50% Pâté de campagne 50% S/P: Pâté de volaille Raviols de colin aux fines herbes sauce tomate Yaourt Fruit de saison*
		Pain / Pâte à tartiner / Jus de fruits		
lundi 8 octobre 2018	mardi 9 octobre 2018	mercredi 10 octobre 2018	jeudi 11 octobre 2018	vendredi 12 octobre 2018
<b><u>SEMAINE DU GOUT</u></b>				
lundi 15 octobre 2018	mardi 16 octobre 2018	mercredi 17 octobre 2018	jeudi 18 octobre 2018	vendredi 19 octobre 2018
 Salade de pâtes au thon Cuisse de poulet rôtie au jus Trio de légumes aux carottes jaunes Fromage frais Mousse au chocolat	 Salade de tomates Emincé de poulet BIO Vallée d'Auge Purée de patate douce Yaourt Fruit de saison*	Crêpe au fromage Filet de porc rôti au thym S/P: Boulettes de veau sauce tomate Haricots beurre tomate - basilic Mi-chèvre Fruit de saison* 	Céleri rémoulade maison  Porkol de bœuf à la Slovène Pommes campagnarde Yaourt brassé Gâteau d'anniversaire	<b>MENU PLAISIR</b> Salade iceberg 50% Salade Arlequin 50% Lasagne aux 2 saumons Petit Tourtain Compote
		Pain / Confiture de fraise / Compote		
lundi 22 octobre 2018	mardi 23 octobre 2018	mercredi 24 octobre 2018	jeudi 25 octobre 2018	vendredi 26 octobre 2018
 Salade de maïs Parmentier Escalope viennoise - Ketchup Courgettes BIO ail et persil Coulommiers Fruit de saison*	Salade de tomates Paupiette de lapin sauce charcutière Boulgour Yaourt aromatisé Abricots au sirop	 <b>MENU PLAISIR</b> Salade Strasbourgeoise Chili con carné Riz Pilaf Recette Madame Loïc Fruit de saison*	 <b>MENU PLAISIR</b> Cœur de scarole Pennes à la bolognaise Vache Picon Liégeois vanille 	 Salade aux 2 choux Dos de colin sauce citron Pommes de terre à l'ail Brique de vache Tourteau fromager
Jus de fruits / Moelleux nature / Yaourt sucré	Pain / Fromage / Fruit	Brownie / Compote / Fromage frais sucré	Pain / Barre de chocolat / Fruit	Madeleine / Fruit / Lait
lundi 29 octobre 2018	mardi 30 octobre 2018	mercredi 31 octobre 2018	jeudi 1 novembre 2018	vendredi 2 novembre 2018
Salade Transalpine  Boulettes de bœuf catalane Poêlée au 4 légumes (choux-fleurs, haricots verts, carottes, brocolis) Fromage frais fruité Fruit de saison*	Salade Waldorf  Rôti de porc forestière Riz façon niçoise Fraidou Crème dessert praliné	 <b>MENU PLAISIR</b> Carottes BIO râpées fédala  Steak haché de bœuf aux oignons Frites Croclait calcium Fruit de saison*	<b><u>FERIE:</u></b> <b><u>TOUSSAINT</u></b>	 Salade de tomates Parmentier de maquereaux à la tomate Joli pré Yaourt aux fruits mixés
Pain / Pâte à tartiner / Compote	Moelleux au chocolat / Lait / Fruit	Pain / Miel / Jus de fruits		Roulé confiture / Fruit / Fromage frais sucré

\* Produit de Saison

Sous réserve de modifications dues à l'approvisionnement



Recette traditionnelle comme à la maison



Produit nouveau

Produit BIO



V1+BIO DEF