

	LUNDI 29 Septembre	MARDI 30 Septembre	MERCREDI 01 Octobre	JEUDI 02 Octobre	VENDREDI 03 Octobre
Labels Egalim :			Menu bio		
Produit issu de l'agriculture biologique			Tarte fine aux oignons Steak sauce tomate	Salade verte Daube Provencale	Taboulé Pesca de colin meunière MSC
Label Rouge			Ratatouille	Tagliatelles	Carottes vichy
Menu végétarien			Yaourt vanille	Brie	Camembert
Haute valeur environnementale			Fruit de saison	Fruit de saison	Riz au lait
	LUNDI 06 Octobre	MARDI 07 Octobre	MERCREDI 08 Octobre	JEUDI 09 Octobre	VENDREDI 10 Octobre
			Menu bio		
Appellation d'origine protégée	Salade de tomates Lasagnes aux légumes	Poireaux vinaigrettes Omelette aux fromages	Coleslaw Boulettes de boeuf provençal	Rillette Sauté de poulet au curry	Terrine de la mer Filet de merlu à l'oseille
Pêche durable		Brocolis sautés	Semoule	Gratin de courge	Pommes terre grenailles
Appellation d'origine contrôlée	Cantal jeune AOP	Gouda	Vache kiri	Yaourt	Petit suisse
	Yaourt aux fruits mixés, biscuit	Crème dessert	Fruit de saison	Gâteau Maison	Fruit de saison
Nos engagements :	LUNDI 13 Octobre	MARDI 14 Octobre	MERCREDI 15 OCTOBRE	JEUDI 16 Octobre	VENDREDI 17 Octobre
		L'Afrique	L'Océanie	L'Amérique	L'Europe
Produit local	Saucisson à l'ail	Velouté de patate douce au lait de coco	Salade de la mer	Coleslaw	Œufs mayonnaises
Dessert maison	Goulash de boeuf	Couscous royal	Omelette au thon et aux poivrons	Wings de poulet	Fish MSC and chips (frites)
Viande d'origine France	Polenta	Sow (fromage blanc à la fleur d'oranaé et à l'ananas)	Blé à la tomate	Maïs grillé	Comté AOP
100% fraîcheur	Tome de savoie IGP	Tarte à la coco	Kiri	Edam	Tiramisu
	Compote		Salade de fruits	Donuts	
	LUNDI 20 Octobre	MARDI 21 Octobre	MERCREDI 22 Octobre	JEUDI 23 Octobre	VENDREDI 24 Octobre
	L'Asie		Menu Bio		
Plat du terroir	Salade de concombre à l'asiatique	Salade de concombre	Salade de concombre	Salade composé	Salade de riz
	Porc au caramel	Cuisse de poulet rôti	Sauté de boeuf	Steak haché	Lieu jaune sauce safrané
	Riz cantonnais	Epinards à la crème	Pommes de terre vapeur persillées	Haricots verts persillés	Gratin de chou-fleur
	Yaourt nature	Yaourt nature	Babybel	Fromage blanc	Carré frais
	Litchis	Fruit de saison	Crème dessert	Cake aux pommes	Fruit de saison
	LUNDI 27 Octobre	MARDI 28 Octobre	MERCREDI 29 Octobre	JEUDI 30 Octobre	VENDREDI 31 Octobre
			Menu bio		
Menu végétarien	Chou rouge en vinaigrette	Chou rouge en vinaigrette	Carottes rapées	Salade de riz	Œuf dur sur lit de salade
Menu à thème	Rôti de boeuf en sauce	Rôti de boeuf en sauce	Saucisses	Boeuf braisé	Tagliatelles au saumon
	Pomme paillason	Pomme paillason	Lentilles	Haricots plats persillés	Tomme catalane AOP
	Yaourt lait de vache	Yaourt lait de vache	Brie	Camembert	Fruit de saison, biscuit
	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Yaourt aux fruits Bio	

Sous réserve d'approvisionnement

Manipulant tous types d'aliments dans nos ateliers, traces possibles de : poisson, œuf, crustacé, mollusque, moutarde, céleri, lupin, soja, gluten, sulfite, sésame, fruits à coque, arachide, lait.

