



Lundi 06 Octobre

Mardi 07 Octobre

Mercredi 08 Octobre

Jeudi 09 Octobre

Salade de pépinières

Saucisse de Toulouse

Colin à l'huile d'olive

Mouliné d'épinards Bio

Camembert à la coupe

Fruit de saison Bio

Concombres au fromage blanc Bio

Merlu MSC sauce safranée

/

Semoule

Saint Marcellin IGP
à la coupe

Purée de fruits Bio

Salade verte Bio

et dés d'emmental

Nos lasagnes

à la bolognaise de bœuf

Tortellinis sauce tomate

Flan chocolat



Pizza au fromage

Nuggets de blé

/

Courgettes Bio à la tomate

Yaourt sucré

Fruit de saison Bio

Lundi 13 Octobre

Mardi 14 Octobre

Mercredi 15 Octobre

Jeudi 16 Octobre



LA SEMAINE DU GOÛT : les trésors de la planète

Salade carottes râpées jaunes et oranges Bio

Steak haché

Hoki sauce tomate basilic

Pommes de terre rosties

Kiri

Ramequin de purée de pommes
nectarines HVE artisanale

Taboulé de semoule petit épeautre Bio et basilic

et billes de mozzarella

Jambon blanc Label Rouge

Pané de blé

Mouliné de buttermut Bio

Ramequin de fromage blanc nature et ses
éclats de biscuits avoine chocolat



Œuf Bio

mimosa paprika

Macaronis Bio et râpés Bio

et crème de choux fleurs Bio au curry

/

Biscuit à la vanille

Fruit de saison Bio

Salade verte Bio

Colin MSC et crevettes à la coco

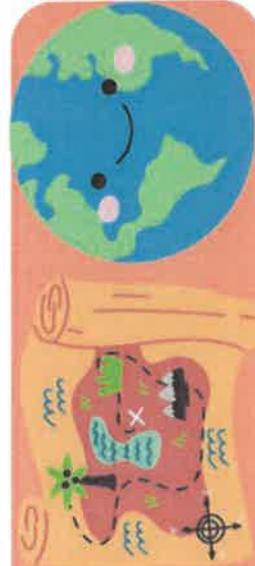
/

Riz IGP

Petit suisse sucré

Cake cacao fleur de sel IGP

La Semaine du Goût
Du 13 au 17 octobre
Les trésors de
la planète!



Bonnes
vacances
de la Toussaint



○ Présence possible de l'ensemble des allergènes dans nos plats ○ Des alicéas d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.



IGP : Indication Géographique Protégée



AOP : Appellation d'Origine Protégée



Label Rouge
Viande de qualité
supérieure



Menu végétarien