























LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Menu Végétarien			1 ^{er} Octobre Salade de pâtes Filet de merlu au curry Trio de légumes  Saint nectaire Compote de pommes 
4 Octobre Betterave vinaigrette  Gratin de pommes de terre au reblochon  Petits suisse aux fruits 	5 Octobre Rillettes de thon Sauté de porc à l'ancienne Haricots beurre Camembert  banane	7 Octobre Filet de poulet Légumes Basquaise Riz  Emmental Crème chocolat 	8 Octobre Pâté en croûte Aiguillette de colin aux épices douces  Yaourt sucré 
11 Octobre Salade multi céréales Boulettes soja/tomate Purée de panais Crème praliné 	12 Octobre Haricots vert vinaigrette  Pâte  Bolognaise Kiri Pomme 	14 Octobre Rillettes de poulet Blanquette de veau Carottes persillées  Riz au lait 	15 Octobre Carottes citronnées  Beignet de poisson Risettis Cantal Compote pomme/banane
18 Octobre Salade mexicaine Croque fromage Haricots vert  Flan parisien	19 Octobre Choux fleur vinaigrette  Rôti de porc au jus Pommes noisette Fromage blanc confiture 	21 Octobre Piémontaise Sauté de poulet au safran Brocolis  Crème vanille 	22 Octobre Salade verte  Parmentier de poisson St Moret Gâteau basque



Produits bio



Produits locaux

Ces menus peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements