

Déjeuner

Lundi 05/10

Céréales gourmandes
aux légumes



Saucisse de Toulouse



Julienne de légumes



Petit moulé ail et
fines herbes



Compote pomme



Mardi 06/10

Chou blanc
vinaigrette



Omelette



Ratatouille



Emmental

Semoule au lait
maison



Mercredi 07/10

Taboulé orientale



Poisson à la
napolitaine



Choux de Bruxelles



Fromage blanc sucré



Pomme gala



Jeudi 08/10

Potage de potiron



Viande Pot au feu
maison



Légumes pot au feu

*Mayonnaise

Bûche du Pilat



Banane



Vendredi 09/10

Salade mée au
fromage



Cuisse de poulet
Paprika/Thym



Purée de pois cassés



Yaourt sucré BIO



Quatre quart maison

Nos plats peuvent contenir ou avoir été en contact avec des allergènes :
Gluten, crustacés, mollusques, fruits à coque, céleri, œufs, moutarde, poissons, sulfites,
arachide, soja, lait, lupins et sésame.

L'origine des viandes est disponible au 06.31.36.28.42



Déjeuner

Lundi 12/10

Potage de courgettes-curry



Sauté de dinde
marengo-
champignons



Carottes persillées



Liégeois chocolat



Banane



Mardi 13/10

Carottes rapées à
l'orange



Coquillettes



Sauce saumon



Yaourt fermier



Orange

Mercredi 14/10

Salade d'endives
mimolette au cidre



Noix de joue de porc
confite



Poêlée paysanne



Vache picon



Pêche au sirop



Jeudi 15/10

Salade haricots verts
vinaigrette



Raclette Viande



Pommes de Terre
Raclette



Fromage blanc sucré



Coulis de fruits
exotique

Vendredi 16/10

Oeuf dur



Flan Butternut-
Marrons au comté

Mâche

Tomme Blanche



Ananas

Nos plats peuvent contenir ou avoir été en contact avec des allergènes :
Gluten, crustacés, mollusques, fruits à coque, céleri, œufs, moutarde, poissons, sulfites,
arachide, soja, lait, lupins et sésame.

L'origine des viandes est disponible au 06.31.36.28.42



Déjeuner

Lundi 19/10

Mardi 20/10

Mercredi 21/10

Jeudi 22/10

Vendredi 23/10

Carottes râpées aux raisins



Filet de Poulet



Lentille Ail et persil

Camembert



Compote de pomme coings



Salade mexicaine



Tortis



Sauce brocolis ail et fines herbes



Yaourt aux fruits mixés



Pomme gala



Semoule épicée au fromage de brebis



Rôti de porc sauce tomate



Navets persillésC



Vache qui rit



Beignet chocolat noisette



Potage de légumes 2



Emincé de volaille kebab



Pommes de terre au four

Fromage blanc sucré



Ananas

Pâté de campagne



Merlu sauce aneth



Chou romanesco



Tomme noire



Tarte aux pommes maison



Nos plats peuvent contenir ou avoir été en contact avec des allergènes :
Gluten, crustacés, mollusques, fruits à coque, céleri, œufs, moutarde, poissons, sulfites,
arachide, soja, lait, lupins et sésame.

L'origine des viandes est disponible au 06.31.36.28.42



Déjeuner

Lundi 26/10

Mardi 27/10

Mercredi 28/10

Jeudi 29/10

Vendredi 30/10

Salade riz-oeufs



Colin à la béarnaise



Carottes batonnets



Tapioca au lait
maison



Pomme golden



Salade Radis noir +
carottes



Ravioles 4 fromages

Sauce basilic
parmesan



Yaourt fermier



Compote pomme
vanille indiv



Salade céleri
vinaigrette

Parmentier de
poissons



Salade verte

Vache picon



Poire



Potage poireaux pdt
2



Jambon mariné au
miel



Haricots blancs
maison



St Paulin



Cocktail de fruits



Salade coleslaw



Sauté de dinde au jus



Trio de céréales



Gouda



Crème dessert
praliné



Nos plats peuvent contenir ou avoir été en contact avec des allergènes :
Gluten, crustacés, mollusques, fruits à coque, céleri, œufs, moutarde, poissons, sulfites,
arachide, soja, lait, lupins et sésame.

L'origine des viandes est disponible au 06.31.36.28.42



Déjeuner

Lundi 02/11

Mardi 03/11

Mercredi 04/11

Jeudi 05/11

Vendredi 06/11

Potage de légumes 2

Sauté de porc laqué

Pâtes

Chanteneige

Clémentine

Betteraves à la feta

Potatoes burger

Salade verte mélange

Petit suisse aux fruits

Kiwi

Terrine de poisson

Sauté de lapin à la moutarde

Trio de légumes

St Paulin

Banane

Salade carottes râpées aux pommes

Crozets aux légumes plat

Yaourt sucré BIO

Compote pomme abricot

Salade mée au fromage

Poisson à la bordelaise

Purée de potiron

Riz au lait maison

Poire

Nos plats peuvent contenir ou avoir été en contact avec des allergènes :
Gluten, crustacés, mollusques, fruits à coque, céleri, œufs, moutarde, poissons, sulfites,
arachide, soja, lait, lupins et sésame.

L'origine des viandes est disponible au 06.31.36.28.42



Déjeuner

Lundi 09/11

Chou blanc
vinaigrette



Tartiflette maison



Salade verte mélange

Fromage blanc sucré



Compote pomme
cassis



Mardi 10/11

Macédoine légumes
mayonnaise



Filet poulet au jus
ail/persil



Carottes batonnets



Chavroux



Crème dessert
caramel



Mercredi 11/11

Terrine de légumes



Merlu sauce moules



Semoule



Mimolette



Pomme gala



Jeudi 12/11

Pommes de terre au
thon hiver



Goulash de boeuf



Julienne de légumes



Crème Vanille maison



Gâteau petit beurre



Vendredi 13/11

Potage de courgettes
2 CE2



Dahl de lentilles corail

Riz pilaf

Tartare aux noix



Clémentine

Nos plats peuvent contenir ou avoir été en contact avec des allergènes :
Gluten, crustacés, mollusques, fruits à coque, céleri, œufs, moutarde, poissons, sulfites,
arachide, soja, lait, lupins et sésame.

L'origine des viandes est disponible au 06.31.36.28.42

