

	Du 29 septembre au 3 octobre	Du 6 au 10 octobre	Du 13 au 17 octobre
Lundi	 Œuf dur mayonnaise   Rôti de porc au pesto / Crêpe au fromage (<i>Régime sans porc et sans viande</i>)  Ratatouille Petit suisse nature Pomme BIO	   Sauté de porc Tandoori / Curry de pois chiches (<i>Régime sans porc et sans viande</i>)  Semoule BIO Coulommiers à la coupe Liégeois au chocolat	   Taboulé à la grecque (semoule BIO)  Moussaka de bœuf (plat complet)  Moussaka végétarienne (plat complet) <i>Régime sans viande</i> Petit suisse aux fruits Pommes cuites au miel
Mardi	 Courgettes râpées  Filet de lieu MSC à la crème safranée  Blé au beurre Croq'lait BIO Ile flottante	 Salade du puy à base de lentilles BIO  Tarte saumon et ciboulette  Courgettes Andalouse Carré Président Poires cuites au cassis	 Betraves rouges vinaigrette xérès   Paëlla au poulet et fruits de mer / Tortilla galette catalane (<i>Régime sans viande</i>)  Riz BIO jaune Tomme catalane à la coupe AOP Clémentine
Jeudi	 Carottes rapées   Sauce bolognaise / Galette végétale blé et oignons sauce tomate (<i>Régime sans viande</i>)  Macaronis BIO Buchette mélange à la coupe Raisins	 Cœur de laitue  Choucroute garnie (plat complet)  Cordon bleu végétal et garniture choucroute (plat complet) <i>Régime sans porc et sans viande</i> Saint Nectaire à la coupe AOP Kiwi BIO	 Salade coleslaw  Finger à la mozzarella  Potato Wedges Cheddar à la coupe Pomme BIO
Vendredi	 Salade d'endives à la parmentière  Nugget's de blé  Gratin de potiron Yaourt local circuit-court Moelleux aux pommes (œufs BIO)	 Salade festive  Roulé au fromage  Brocolis à la crème Yaourt nature sucré BIO Gâteau basque	 Céleri rémoulade  Parmentier de bœuf (plat complet)  Brandade de légumineuse (plat complet) <i>Régime sans viande</i> Yaourt local circuit-court Moelleux au chocolat (œufs BIO)

Légende











Origine de nos viandes

Plat sans viande

Plat avec du porc

Plat végétarien

Anniversaire du mois

Prestataire de restauration collective :

RPC

