

LUNDI	2-oct	MARDI	3-oct	MERCREDI	4-oct	JEUDI	5-oct	6-oct	
	Boulettes de bœuf bio aux légumes		Cœur de colin crème de persil		Feuilleté au saumon & Torti		Poulet rôti Poisson pané & Carottes	Gratin Dauphinois (plat complet végétal)	
	Boulettes végétales & Semoule Bio Camembert Bio Fruit Bio Compote de pomme		Chou-fleur béchamel & Pomme vapeur Crème de gruyère Flan nappé caramel Yaourt nature sucré		Petit suisse aromatisé Pompon chocolat Biscuit fourré fraise		Yaourt sucré Bio Madeleine Petit beurre	Gouda à la coupe Yaourt aromatisé Vanille Bio	
LUNDI REPAS VEGETARIEN	9-oct	MARDI	10-oct	MERCREDI	11-oct	JEUDI	12-oct	VENDEDI	13-oct
	Mac'n cheese (macaroni au fromage, plat complet)		Potage à la tomate		Chipolatas* (local)		Terrine de campagne* locale Chou blanc mayonnaise aux raisins		Moules à la crème
	Crème de gruyère		Roti de Bœuf		Falafels & Mélange de légumes oriental & semoule		Risotto à la crème de champignon & Riz semi complet BIO		& Frites
	Yaourt nature sucré bio de laiterie brin d'herbe Yaourt sucré		Cœur de colin à la provençale & Haricots verts Bio		Camembert		Gâteau au chocolat du chef		Petit moulé nature Yaourt sucré Yaourt aromatisé
LUNDI	16-oct	MARDI	17-oct	MERCREDI	18-oct	JEUDI	19-oct	VENDEDI REPAS VEGETARIEN	20-oct
	Betteraves vinaigrette bio & Pommes de terre vinaigrette		Emincé de poulet aux poireaux		Potage à la tomate		Gratin de chou-fleur au jambon* (plat complet)		Friand au fromage
	Nuggets de poulet		Poisson pané & boulgour & haricots verts		Torti au chorizo* (plat complet)		Gratin de chou-fleur au fromage		Tarte aux poireaux & Trio de légumes d'hiver (pdt, carottes, navets)
	Nuggets de blé & Purée		Petit suisse aromatisé Tarte aux framboises		Pâtes aux fromages		Gouda à la coupe		Yaourt sucré
	Gélatifé vanille Flan nappé caramel		Parmentier de lentilles (plat complet végétal)		Gâteau maison au yaourt		Fruit bio Compote de pomme		
LUNDI	23-oct.	MARDI REPAS VEGETARIEN	24-oct.	MERCREDI	25-oct	JEUDI	26-oct	VENDEDI	27-oct
	Beignets de calamars mayonnaise		Petit fruité Bio Coupelle pomme		Coquillettes au jambon* (plat complet)		Chou-fleur sauce cocktail & Pomme de terre en salade		Cœur de colin sauce citron
	& Purée Camembert Fruit Bio Compote de pomme				Pâtes aux légumes		Paupiette de veau sauce tomate		& Boulgour bio Edam à la coupe
					Petit suisse sucré Fruit bio Compote de pomme		Paupiette de saumon & Riz & Ratatouille		Gâteau au yaourt du chef
LUNDI REPAS VEGETARIEN	30-oct.	MARDI	31-oct.	MERCREDI	1-nov.	JEUDI	2-nov.	VENDEDI	3-nov.
	Beignets de chou-fleur (plat végétal) & Coquillettes Camembert Compote de pomme Coupelle pomme fraise		Rôti de porc sauce diable* Poisson pané sauce diable & Riz		Pâtes aux légumes		Boulettes de bœuf au curry Boulettes végétales à l'orientale & Mélange de légumes oriental & semoule		Jambon blanc* omelette & Pommes rissolées
			Vache qui rit Bio Carrot cake (gâteau à la carotte)		JOUR FÉRIÉ		Petit fruité Bio Tranche de quatre quarts Biscuit fourré abricot		Yaourt sucré Bio Donut