





<b>Repas Végétarien</b>				
<b>lundi 21 octobre 2019</b>	<b>mardi 22 octobre 2019</b>	<b>mercredi 23 octobre 2019</b>	<b>jeudi 24 octobre 2019</b>	<b>vendredi 25 octobre 2019</b>
Salade de Haricots verts 	Betteraves au thon  	<b>NOUVEAUTE</b> Douceur aux champignons*	Salade d'endives 	Potage de légumes  
Gratin de la mer* Purée bio 	Boulette de soja tomate basilic	Steak haché 	Filet de limande meunière 	Emincé de poulet aux pruneaux* 
	Haricots beurre à la tomate Blé et jus de légumes 	Carottes Vichy Riz créole   	Ratatouille Spirales 	Aloo Gobi*
Tomme grise	Fromage frais aux fruits 	Coulommiers	Yaourt aromatisé 	Pavé demi sel
Compote pomme-banane 	Fruit de saison 	Moelleux au speculoos 	Semoule au lait 	Flamby® au chocolat
Vinaigrette traditionnelle à l'échalote	Vinaigrette traditionnelle au basilic		Vinaigrette traditionnelle à l'échalote	
<b>GOUTER</b>				
Lait demi-écrémé Fruit de saison Confiture de fraise Pain aux noix	Yaourt nature sucré Pépito® Jus d'orange	Lait demi-écrémé Fruit de saison Baguette viennoise aux pépites de chocolat	Fraidou Compote de pomme Baguette	Fromage frais sucré Nutella® Sirop de grenadine Baguette



Label rouge



Race à viande



Volaille Certifiée

Produits  
locaux

Recette Maison



Nouvelle recette

Viande de porc  
françaiseAgriculture  
Biologique

Pêche durable



Fromage AOC/AOP

Douceur aux champignons : champignons à la crème et tomates

Sauce aux pruneaux : Pruneaux, concentré de tomate et cannelle

Aloo Gobi : Choux fleurs, pommes de terre, curry et oignons

Gratin de la mer : colin, crevettes, crème et oignons