



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
du 30/9 au 4/10	Salade Verte & Croutons Calamar à la Romaine & Citron Carottes Braisées Riz Créole Mousse au Chocolat	Escalope Poulet sce Célestine Blé Carré Frais Fruit	Pâté de Foie* Steak Haché Cabillaud Armoricain Semoule Fruit	Rôti de Bœuf et Jus Purée de Courgette & Pomme de Terre Coulommiers Fruit	Concombre Vinaigrette Tortis Lentilles & Maïs Fromage Frais aux Fruits
du 7/10 au 11/10	Taboulé Galopin de Veau au Jus Haricots Verts à l'Ail Fruit	Laitue Iceberg Riz à la Mexicaine Flan Vanille	Sauté de Veau Blanquette Courgettes Saveur Colombo Pommes Boulangère Brie Fruit	Penne sauce Fromagère au Jambon de Dinde Yaourt Nature Fruit	Carottes Râpées & Emmental Colin aux Herbe de Provence Chou Fleur Saveur du Jardin Biscuit Roulé au Citron
du 14/10 au 18/10	Escale AUTOMNALE Potage de Légumes Omelette Epinards & Pommes de Terre Béchamel Fruit	 Rôti de Porc* Sce Pain d'Epices Lentilles Vache qui Rit Fruit	 Knack de Volaille Purée de Potiron Fromage Frais aux Fruits Fruit	 Gardianne de Taureau Riz Pilaf Emmental Banane Sauce Chocolat	 Salade d'Endive aux Noix Beaufilet de Colin & Sauce Cocktail Haricots Beurre Persillés Pâtes "Spirales" Cake Pomme Tatin
VACANCES du 21/10 au 25/10	Laitue Iceberg Boulette de Bœuf Sce tomate Spaghettis Crème Anglaise	Crêpe au Fromage Pavé de Merlu Beurre Blanc Carottes Aneth Citron Fruit	PIQUE-NIQUE Sanwich Jambon de poulet Crudité Chips Edam Fruit	Bouchée de Soja Façon Couscous Semoule Petit Moulé Nature Fruit	PAS DE REPAS
du 28/10 au 1/11	Pizza au Fromage Haricots Verts à l'Ail Flan Nappé Caramel Fruit	Quenelle de Brochet Sce Provençale Riz Basmati Gouda Fruit	Carottes Râpées Carré de Porc* & Ketchup Chou Fleur Béchamel Coquille Petit Suisse Nature	 Mâche & Betterave Emincé Dinde Sce Potiron Orientale Purée Brownies	FÉRIÉ



Appellation d'Origine Protégée



Plat cuisiné par le chef avec sa touche de savoir-faire et une attention particulière

Avec l'astérisque sont nommés les plats contenant du porc