

lundi 04 septembre	Carottes locales bio râpées vinaigrette à l'échalote Blagoiraise de bœuf Pâtes bio locales Pâté Trio local de la laiterie de Montoire Yaourt aromatisé local de la ferme du lieu neuf	 mardi 05 septembre	Salade de pommes de terre locales tomates et maïs Sauté de dinde à la normande Haricots verts bio persilles au beurre Vache qui rit bio Pomme locale	 jeudi 07 septembre	Concombre local vinaigrette Marrube de colin MSC et nouilles Carottes bio au beurre Yaourt nature sucre bio Gâteau au yaourt maison	 vendredi 08 septembre	Betteraves bio vinaigrette à l'échalote
---------------------------	---	----------------------------	--	----------------------------	--	-------------------------------	---

lundi 11 septembre	Tiboulet à la menthe à la semoule bio Boulettes de porc sauce tomate Petits pois et carottes Camerbert Flan nappé caramel	 mardi 12 septembre	Melon Lasagnes de lentilles et légumes Mimolette bio Compote de pommes bio	 jeudi 14 septembre	Salade de haricots verts bio au vinaigre balsamique Rôti de dinde sauce kebab Pommes de terre locales persillées Erie Banane bio	 vendredi 15 septembre	Tomates vinaigrette et maïs Poisson pané MSC Epinards béchamel Crème anglaise locale Gâteau au chocolat
---------------------------	---	----------------------------	--	----------------------------	---	-------------------------------	---

lundi 18 septembre	Concombre local vinaigrette à la ciboulette Colombo de poisson MSC et nouilles Purée de courgettes et pommes de terre Bûche de chèvre locale Yaourt aromatisé	 mardi 19 septembre	Macedoine mayonnaise Gratin de pâtes bio locales aux dés de jambon Petit coeurfin Pomme locale	 jeudi 21 septembre	Salade de riz bio, olives et tomates Quiche aux légumes Salade verte locale et vinaigrette Charantillon Raisin	 vendredi 22 septembre	Carottes locales râpées vinaigrette à l'échalote Pilons de poulet Frites et ketchup Petit pays local Compote pomme fraise
---------------------------	--	----------------------------	---	----------------------------	---	-------------------------------	---

lundi 25 septembre	Salade coloslaw aux carottes bio Rôti de porc label rouge sauce paprika Pois cassés à la tomate Dolce de Bolechauts local Mousse au chocolat	 mardi 26 septembre	Betteraves bio vinaigrette Tortellini ricotta épinard Compote de fruits label NIVE	 jeudi 28 septembre	Pâté de campagne et cornichon Boulettes de dinde sauce champignons Broccoli persilles Yaourt aromatisé de la ferme du lieu neuf local Banane bio	 vendredi 29 septembre	Radiis longs locaux et beurre 1/2 sel Beignets de poisson et citron Carottes bio au beurre Vache qui rit Semoule au lait local
---------------------------	--	----------------------------	---	----------------------------	---	-------------------------------	--

lundi 02 octobre	Salade de pâtes bio locales méridionale Saucisse de Strasbourg Haricots verts bio persilles Petit coeurfin Poire locale	 mardi 03 octobre	Macedoine mayonnaise Dain de lentilles bio Riz bio créole Carré de l'Est Purme	 jeudi 05 octobre	Salade iceberg locale et vinaigrette aux herbes Brandade de colin MSC et thon Edam bio Compote pomme banane	 vendredi 06 octobre	Tomates vinaigrette à l'huile d'olive Sauté de dinde au romarin Chou fleur persillé Crème anglaise locale Gâteau aux pépites de chocolat maison
-------------------------	--	--------------------------	--	--------------------------	--	-----------------------------	--

lundi 09 octobre	Salade de pommes de terre locales et maïs Rôti de porc Label Rouge sauce moutarde Carottes bio persillées Pâté Trio de la laiterie de Montoire local Crème dessert vanille	 mardi 10 octobre	Betteraves bio vinaigrette locales Parmentier de butternut aux lentilles locales Vache qui rit bio Poire locale	 jeudi 12 octobre	Carottes râpées bio locales vinaigrette Poisson pané MSC et citron Primitière de légumes Fromage de chèvre affiné local Pomme locale	 vendredi 13 octobre	Celeri local remoulade Nuggets de bœuf Haricots beurre persillées Yaourt nature sucre bio Flan maison
-------------------------	---	--------------------------	---	--------------------------	---	-----------------------------	--

lundi 16 octobre	Crêpe au fromage Ratouille Chantrelle bio Pomme locale	 mardi 17 octobre	Tiboulet à la menthe à la semoule bio Tarte aux légumes Salade verte locale Biscuit sable bio Flan chocolat	 jeudi 19 octobre	Concombre local vinaigrette Boulettes de porc sauce rougail Pommes noisette Gouda bio Raisin	 vendredi 20 octobre	Chou blanc local vinaigrette Pizza reine cuisinée par nos chefs Salade iceberg Crème anglaise locale Gâteau chocolat noix de coco maison Lyon Lamy&son
-------------------------	--	--------------------------	--	--------------------------	---	-----------------------------	--

lundi 23 octobre	Celeri remoulade bio Saucisse fumée Coquillettes bio au beurre Carré frais Mousse au chocolat	 mardi 24 octobre	Friand au fromage Pièce de poulet sauce basquaise Potreaux béchamel Yaourt nature sucre Fruit frais	 jeudi 26 octobre	Poilage de poiron Nuggets de bœuf et citron Haricots verts bio à l'huile d'olive Pâté Trio de la laiterie de Montoire local Fruit frais	 vendredi 27 octobre	Salade iceberg locale et vinaigrette Lasagnes à la bolognaise au boeuf bio Bûchettes de lait mélangé Compote de pommes bio
-------------------------	---	--------------------------	---	--------------------------	--	-----------------------------	--

lundi 30 octobre	Betteraves bio vinaigrette Poisson pané et son ketchup Riz créole bio Edam Flan vanille	 mardi 31 octobre	Rapé de cervelle de carotte Viande en lambeaux sauce vampire Jack-o'-lantern's est pris une patater Saint paulin guilloiné Tarte au venin de zombies	 jeudi 02 novembre	Salade Coloslaw bio Flan au fromage maison Pommes Rosi Yaourt nature sucre Compote de fruits	 vendredi 03 novembre	Cœur dur mayonnaise diplomatisé Petits pois carottes Erie Fruit frais
-------------------------	---	--------------------------	---	---------------------------	--	------------------------------	--



Produit local Produit bio Produit labellisé

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

