

Semaine 39	lundi 26 septembre	mardi 27 septembre	mercredi 28 septembre	jeudi 29 septembre	vendredi 30 septembre
Hors d'oeuvre	Macédoine mayonnaise <i>(moutarde-lait-oeuf)</i>	Salade de pâtes bio locales méridionale <i>(moutarde-gluten)</i>		Salade iceberg locale et vinaigrette aux herbes <i>(moutarde)</i>	Tomate vinaigrette au basilic <i>(moutarde)</i>
Plat protidique	Omelette au fromage <i>(oeuf-lait)</i>	Saucisse de Toulouse s/v-s/p : Saucisse végétale <i>(soja-gluten-oeuf-céleri)</i>		Brandade de colin MSC <i>(poisson-lait-céleri)</i>	Sauté de dinde au jus s/v : Dos de saumon MSC sauce au citron <i>(poisson-lait-gluten)</i>
Accompagnement	Gratin de courges et PDT bio <i>(céleri-lait-gluten)</i>	Haricots verts persillés <i>(céleri)</i>			Chou fleur bio persillé <i>(céleri)</i>
Produit laitier	Camembert <i>(lait)</i>	Petit moulé AFH <i>(lait)</i>		Petit Trôo de laiterie de Montoire (local) <i>(lait)</i>	Crème anglaise <i>(lait-oeuf)</i>
Dessert	Crème dessert vanille <i>(lait)</i>	Poire locale		Compote de pomme banane	Gâteau au yaourt local maison <i>(lait-gluten-oeuf)</i>

Semaine 40	lundi 03 octobre	mardi 04 octobre	mercredi 05 octobre	jeudi 06 octobre	vendredi 07 octobre
Hors d'oeuvre	Radis et beurre <i>(lait)</i>	Concombre locale vinaigrette <i>(moutarde)</i>		Taboulé à la menthe (semoule bio) <i>(gluten-moutarde)</i>	Rillettes de Mans local et cornichons (label) s/v-s/p : Rillettes de poisson MSC <i>(poisson-lait-oeuf-moutarde)</i>
Plat protidique	Poisson meunière MSC plein filet et quartier de citron <i>(poisson-gluten)</i>	Boulettes de veau sauce dijonnaise s/v - s/p : Boulettes végétales sauce dijonnaise <i>(soja-moutarde-gluten-lait-céleri)</i>		Tarte aux légumes <i>(gluten-lait-oeuf-céleri)</i>	Rôti de porc BBC à la crème s/v : Galette végétale à la crème <i>(gluten-céleri-lait)</i>
Accompagnement	Jeunes carottes persillées <i>(céleri)</i>	Pommes noisettes		Salade verte <i>(moutarde)</i>	Ratatouille <i>(céleri)</i>
Produit laitier	Saint Nectaire AOP <i>(lait)</i>	Yaourt nature sucré <i>(lait)</i>		Biscuits sablé <i>(gluten-lait-oeuf)</i>	Chanteneige <i>(lait)</i>
Dessert	Flan nappé caramel <i>(lait)</i>	Raisin		Crème dessert praliné <i>(lait)</i>	Semoule au lait local <i>(gluten-lait)</i>

Semaine 41	lundi 10 octobre	mardi 11 octobre	mercredi 12 octobre	jeudi 13 octobre	vendredi 14 octobre
Hors d'oeuvre	Carottes rapées vinaigrette <i>(moutarde)</i>	Betteraves bio locales mimosa <i>(moutarde-oeuf)</i>		Céleri rémoulade <i>(moutarde-lait-oeuf)</i>	Duo de tomates et maïs <i>(moutarde)</i>
Plat protidique	Omelette <i>(oeuf)</i>	Dahl de lentilles (bio locales) <i>(céleri)</i>		Sauté de porc à la moutarde s/v - s/p : Boulettes végétales sauce à la moutarde <i>(gluten-lait-moutarde-céleri)</i>	Merguez au jus s/v : Saucisse végétale au jus <i>(céleri)</i>
Accompagnement	Tortis bio locales au beurre <i>(gluten-lait)</i>	Riz bio		Flageolets locaux cuisinés <i>(céleri)</i>	Semoule bio <i>(céleri)</i>
Produit laitier	Petit Trôo de laiterie de Montoire (local) <i>(lait)</i>	Vache qui rit <i>(lait)</i>		Fromage de chèvre frais de la fromagerie Jacquin (local) <i>(lait)</i>	Crème anglaise <i>(lait-oeuf)</i>
Dessert	Flan nappé caramel <i>(lait)</i>	Poire		Pomme	Gâteau au yaourt (local) à la noix de coco <i>(lait-gluten-oeuf)</i>

Semaine 42	lundi 17 octobre	mardi 18 octobre	mercredi 19 octobre	jeudi 20 octobre	vendredi 21 octobre
Hors d'oeuvre	Chou blanc à l'emmental <i>(moutarde-lait)</i>	Saucisson à l'ail et beurre s/v-s/p : Terrine de poisson et mayonnaise <i>(lait)</i> <i>(poisson-moutarde-lait-oeuf-gluten)</i>		Carottes locales râpées vinaigrette <i>(moutarde)</i>	Salade iceberg vinaigrette <i>(moutarde)</i>
Plat protidique	Nuggets de blé et sauce tartare <i>(gluten-céleri-lait-oeuf-moutarde)</i>	Saumon MSC sauce au curry <i>(poisson-gluten-céleri-lait)</i>		Steak haché de boeuf sauce tomate s/v : Galette végétale sauce tomate <i>(céleri)</i> <i>(soja-gluten-céleri)</i>	Carbonara de dinde LR locale <i>(lait-céleri)</i>
Accompagnement	Purée de brocolis bio <i>(céleri-lait)</i>	Haricots verts à l'huile d'olive <i>(céleri)</i>		PDT locales au beurre <i>(céleri-lait)</i>	Coquillettes bio locales <i>(gluten-lait)</i>
Produit laitier	Carré frais <i>(lait)</i>	Fromage blanc de laiterie de Montoire (local) <i>(lait)</i>		Petit Trôo de laiterie de Montoire (local) <i>(lait)</i>	St Nectaire AOP <i>(lait)</i>
Dessert	Mousse chocolat <i>(lait)</i>	Pomme		Raisin bio	Compote de fruits