

octobre-21

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
DU 04-oct AU 08-oct	Menu végété Betteraves bio en salade Tortis tricolores bio à la méditerranéenne St Nectaire Mousse au chocolat Pain bio	Salade de lentilles bio Sauté de porc label rouge Haricots verts bio Petit suisse Fruit bio		Œufs durs mayonnaise Couscous merguez semoule bio Yaourt bio local Fruit bio	Carottes bio locales râpées Beignet de calamars à la romaine Poêlée de légumes bio Fondu Président Pogne de Romans Pain bio
DU 11-oct AU 15-oct	Tartare de tomates bio au basilic Poulet sauce curry Riz bio de Grand-mère Fromage blanc et herbes fraîches Compote pommes bio et cannelle	Salade verte bio aux fines herbes Bœuf braisé aux épices label rouge Carottes bio au cumin Cantal Pain d'épices Pain bio	Semaine du goût	Menu végété Salade de pommes de terre bio au curry Blé bio tandoori Petit moulé ail et fines herbes Fruit bio	Céleri bio rémoulade à la ciboulette Filet de colin sauce ciboulette Macaroni bio Yaourt bio local Cocktail de fruits à la menthe
DU 18-oct AU 22-oct	Menu végété Macédoine mayonnaise Semoule bio à la mexicaine Croc lait Fruit bio Pain bio	Salade d'endives Cuisse de poulet à l'américaine label rouge Courgettes bio sautées Petit suisse bio Eclair au chocolat Pain bio		Salade verte bio Cheesburger Potatoes Yaourt bio local Compote pommes banane bio	Penne bio vinaigrette Filet de lieu sauce provençale Gratin d'aubergines Pont l'Evêque Fruit bio Pain bio