



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
du 30/9 au 4/10	Salade Verte & Croutons Calamar à la Romaine & Citron Carottes Braisées Coulommiers Mousse au Chocolat	Salade de Pomme de Terre Echalotes Escalope Poulet sce Célestine Petits Pois à la Paysanne Cantal Fruit		Salade Coleslaw Rôti de Bœuf et Jus Purée de Courgette Fromage Frais aux Fruits Donuts	LE JOUR DU Concombre Vinaigrette Tortis Lentilles Maïs Fraidou Compote de Pomme
du 7/10 au 11/10	Taboulé Galopin de Veau au Jus Haricots Verts à l'Ail Fromage Frais Sucré Fruit	LE JOUR DU Laitue Iceberg Riz à la Mexicaine Fromage Fondu Flan Vanille		Betterave Vinaigrette Penne sauce Fromagère au Jambon de Dinde Yaourt Aromatisé Fruit	Carottes Râpées Colin aux Herbe de Provence Chou Fleur Saveur du Jardin Brie Pointe Biscuit Roulé au Citron
du 14/10 au 18/10	Escale AUTOMNALE LE JOUR DU Potage de Légumes Omelette Epinards & PdTerre Bechamel Saint Nectaire Fruit	NOS ANIMATIONS TOUTS COINS DU GOÛT Rôti de Porc* Sce Pain d'Epices Lentilles Emmental Flan Nappé Caramel <i>*Rôti de Dinde Sce Pain d'Epice</i>		Escale AUTOMNALE Céleri Mayonnaise Gardianne de Taureau Riz de Camargue Pilaf Fromage Frais aux Fruits Banane Sauce Chocolat	 Endive aux Noix Vinaigrette au Miel Beaufilet de Colin & Sauce Cocktail Haricots Beurre Persillés Camembert Cake Pomme Tatin



Label Rouge



Origine France



Agriculture Biologique



Local



Pêche responsable



Agriculture Raisonnée



Appellation d'Origine Contrôlée / Protégée



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

Avec l'astérisque sont nommés les plats de substitution pour les menus contenant du porc