

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI		
 du 5/10 au 9/10	 Laitue Iceberg Rôti de Bœuf et Jus Petits Pois Lyonnaise Petit Moulé Nature Crème Dessert Vanille	 Macédoine Mayonnaise Pavé de Merlu Sauce Tomate Coquillettes Yaourt Nature Sucré Fruit		Carottes Râpées Beaufilet de Colin Pané & Citron Haricots Beurre Ail & Persil Camembert Moelleux au Chocolat	LE JOUR DU  Friand au Fromage Dahl de Lentilles Corail Riz Fromage Frais aux Fruits Fruit		
 du 12/10 au 16/10	Taboulé <i>Civet de Porc* Miel Amande</i> <i>Lentilles Paysanne</i> Saint Nectaire Fruit <i>*Civet de Dinde Miel Amandes</i>	LE JOUR DU  Iceberg Emmental Croûtons Omelette Carottes, Champignons et Pommes Rissolées <i>Fromage Blanc Miel Citron & Flocons d'Avoine</i>		 Pâté de Campagne* <i>Brouet de Chapon (vinaigre Balsamique, 4 épices, gingembre, amande)</i> Purée de Potiron Yaourt à la Vanille Fruit <i>*Terrine de Légumes & Mayonnaise</i>	 Concombre Boulette de Colin Pané Citron Chou Fleur et Pdt Sauce Mornay Gouda <i>Taillis de Fruits Secs (Pudding)</i>		
 Label Rouge	 Origine France	 Agriculture Biologique	 Pêche Responsable	 Agriculture Raisonnée	 Appellation d'Origine Contrôlée	 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