

UNEN

Du Lundi 28 Septembre au Vendredi 2 Octobre

Lundi 28 septembre

Salade de maïs
Lasagnes aux légumes
Salade verte - Vinaigrette
Saint-Nectaire AOP
Flan saveur vanille

Mardi 29 septembre

Champignons à la grecque
Jambon braisé sauce porto
Haricots beurre
Petit suisse sans sucre
Donut's chocolat

Mercredi 30 septembre

Saucisson à l'ail - Cornichon
Tomate farcie
Riz
Bleu
Purée de pomme Bio

Jeudi 1^{er} octobre

Courgettes râpées vinaigrette
Sauté de porc basquaise
Lentilles et carottes
Tomme noire
Gâteau Maison

Vendredi 2 octobre

Poireaux citronnés
Beaufilet de hoki sauce aurore
Quinoa et petits pois
Brie
Fruit de saison Bio



DINER

Du Lundi 5 au Vendredi 9 Octobre

Lundi 5 octobre

Macédoine mayonnaise
Sauté de dinde à la crème
Semoule et brocolis
Mimolette
Liégeois à la vanille

Mardi 6 octobre

Cœur de palmier vinaigrette
Cordon bleu de dinde
Endives braisées
Yaourt brassé nature
Purée de pomme pêche Bio

Mercredi 7 octobre

Salade de harengs
Blanquette de veau
Riz
Saint-Môret
Millefeuille

Jeudi 8 octobre

Concombre vinaigrette
Boudin noir
Purée
Camembert
Gâteau Maison

Vendredi 9 octobre

Taboulé
Filet de lieu sauce italiano
Farfalles et petits pois
Tomme
Fruit de saison Bio



DINER

Du Lundi 19 au Vendredi 23 Octobre

Lundi 19 octobre

Rillettes - Cornichon
Sauté de bœuf marengo
Pomme de terre vapeur
Saint-Paulin
Liégeois à la vanille

Mardi 20 octobre

Salade de perles
Choucroute de la mer
Mimolette
Riz au lait

Mercredi 21 octobre

Quiche lorraine
Rôti de veau au thym
Semoule Bio et piperade de légumes
Brie
Purée de pomme pêche

Jeudi 22 octobre

Achards de légumes
Tortilla aux pommes de terre et oignons
Haricots verts
Rondelé au poivre
Gâteau maison

Vendredi 23 octobre

Céleri Bio rémoulade
Filet de merlu sauce dugléré
Poireaux à la crème
Saint-Nectaire AOP
Flan saveur vanille

