



	DU 01 AU 05 OCTOBRE	DU 08 AU 12 OCTOBRE	DU 15 AU 19 OCTOBRE
LUNDI	01 SALADE NANTAISE PALETTE DE PORC ROTIE ② FLAGEOLETS YAOURT AUX FRUITS (LOC)	08 SALADE MAÏS-CŒURS DE PALMIER ESCALOPE DE DINDE NAPOLITAINE SPAGHETTIS FROMAGE BLANC (BIO)	15 FRIAND AU FROMAGE DOS DE LIEU EMINCE DE POIREAUX ☀ BLE CAMEMBERT POMME ELSTAR ☀
MARDI	02 ŒUF MIMOSAS COLIN A L'ESTRAGON BROCOLIS ☀ -RIZ BRIE PRUNES ☀	09 TOMATE ☀ ET CONCOMBRE PORC AU CAMEL ② RIZ SAINT PAULIN RAISIN NOIR ☀	16 TABOULE CUISSÉ DE POULET ROTIE ② COURGETTES PROVENÇALES FROMAGE FINES HERBES SALADE DE FRUITS
JEUDI	04 CELERI ☀ REMOULADE BLANC DE POULET ② SAUCE SUPREME LEGUMES RACINES FROMAGE FONDU TARTELETTE AU CITRON	11 SALADE CHOU ☀ -GOUDA SAUMON A L'OSEILLE POELEE FORESTIERE BISCUIT ROULE A LA CREME	18 SALADE A L'EMMENTAL CASSOULET ② HARICOTS DU SUD OUEST GLACE
VENDREDI	05 PAMPLEMOUSSE HACHIS PARMENTIER ② SALADE FROMAGERE KIWI	12 CAROTTES RAPEES ☀ TARTIFLETTE ② MELI MELO DE SALADES ENTREMETS CAMEL	19 MACEDOINE AU THON OMELETTE PIPERADE TORTIS AU FROMAGE CRUMBLE POMMES-FRAMBOISES
	FRUIT OU LEGUME CRU	FRUIT OU LEGUME CUIT	MATIERE GRASSE
	FECULENT	PRODUIT LAITIER	VIANDE, ŒUFS, POISSON



- ① VIANDE ORIGINE NORMANDIE
- ② VIANDE ORIGINE FRANCE
- ③ VIANDE ORIGINE FRANCE et U. E.

- (BIO-L) PRODUIT BIO ET LOCAL
- (BIO) PRODUIT BIO
- (LOC) PRODUIT LOCAL

☀ PRODUIT DE SAISON



Les menus sont susceptibles d'être modifiés en raison d'événements indépendants de notre volonté (intempéries, livraisons,...)