







































OCTOBRE 2022 : A la découverte de la betterave

LUNDI 26 SEPTEMBRE	MARDI 27 SEPTEMBRE	JEUDI 29 SEPTEMBRE	VENDREDI 30 SEPTEMBRE
Pizza 	Pastèque	Concombre sauce boursin 	Taboulé
	Hachi parmentier 	Filet de poulet au pesto vert 	
<i>Œuf dur Bio</i> 	<i>Brandade</i> 	<i>Filet de poisson au pesto vert</i> 	<i>Filet de poisson aux épices "plancha"</i> 
Epinards béchamel		Riz pilaf	Ratatouille
Fromage ail et FH 		Cantal AOC 	Fromage blanc nature Bio + sucre 
Fruit de saison	Glace 	Purée de pommes fraises 	Fruit de saison

LUNDI 3 OCTOBRE	MARDI 4 OCTOBRE	JEUDI 6 OCTOBRE	VENDREDI 7 OCTOBRE
Salade de betteraves, féta et menthe	Radis / beurre 	Brocolis aux amandes 	Salade verte 
Bœuf à la cuillère 	Côte de porc 		
<i>Filet de poisson pizzaïolo</i> 	<i>Omelette</i> 	<i>Tortellini ricotta épinards</i> 	<i>Couscous végé</i>
Pommes de terre vapeur 	Petits pois	Sauce tomate	Semoule
Coulommiers	Mme Loïk 		0 
Fruit de saison	Tarte poire bourdaloue 	Fruit de saison	Pomme cuite, crème anglaise + caramel 

SEMAINE DU GOÛT : Des Repas Hauts en Couleurs

LUNDI 10 OCTOBRE	MARDI 11 OCTOBRE	JEUDI 13 OCTOBRE	VENDREDI 14 OCTOBRE
Melon jaune	Taboulé libanais	Céleri rémoulade 	Salade de tomates + sauce au basilic 
		Blanquette de veau 	
<i>Poisson meunière</i>	<i>Flan aux épinards</i>	<i>Filet de poisson à la crème</i> 	<i>Chili sin carné</i>
Torsades au curcuma	(œufs et lait Bio)	Riz IGP 	Blé rouge
Emmental râpé	Babibel vert BIO 	Yaourt nature Bio + sucre 	Fromage blanc Bio 
Glace vanille 	Kiwi	Poire au sirop 	Coulis aux fruits rouges

LUNDI 17 OCTOBRE	MARDI 18 OCTOBRE	JEUDI 20 OCTOBRE	VENDREDI 21 OCTOBRE
Macédoine mayonnaise	Salade de pommes de terre et betteraves 	Chou-rouge au sésame 	Salade de lentilles 
Sauté d'agneau à la tomate (PLOV) 			
<i>Filet de poisson sauce tomate</i> 	<i>Filet de poisson sauce océane</i> 	<i>Boulettes de légumineuses sauce tomate</i> 	<i>Omelette</i> 
Bougour	Haricots verts persillés	Coquillettes Bio 	Carottes à la crème 
Petit suisse aromatisé 		Emmental rapé	Fromage sec
Fruit de saison	Crème dessert au chocolat 	Purée de poires 	Fruit de saison

Plats en italique = plats proposés au régime sans porc et/ou sans viande



Issu de pêche durable



Approvisionnement local



Origine du produit : france



Lait français



Transformé en France