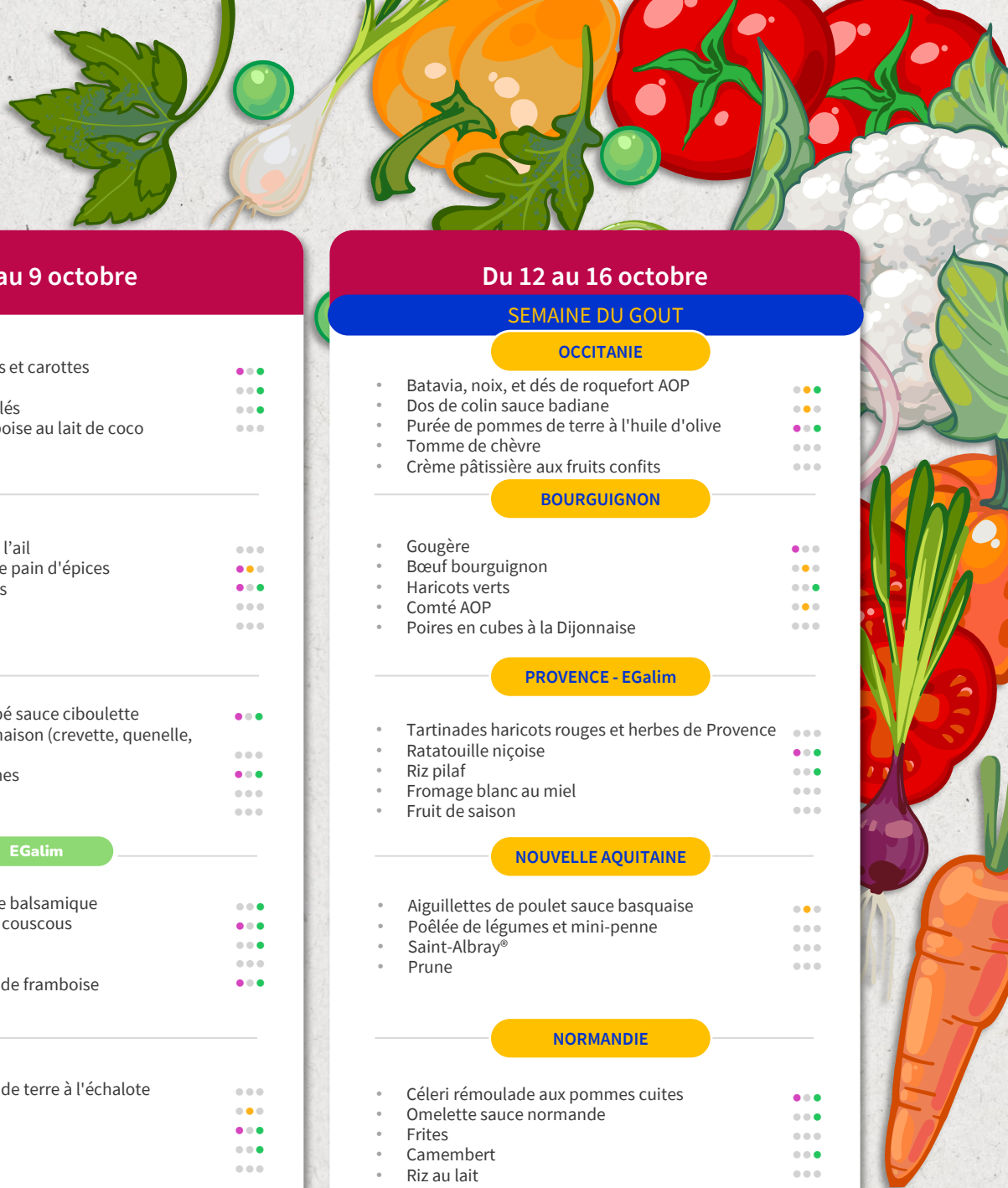




Du 28 septembre au 02 octobre

LUNDI

- Salade méli-mélo de céréales
- Paleron de bœuf au jus
- Purée de céleri
- Saint-Paulin
- Poire

MARDI

- Carottes râpées
- Filet de poisson blanc meunière
- Riz aux petits légumes
- Yaourt abricot sur lit de fraise

MERCREDI

- Taboulé à la semoule
- Tarte aux poireaux
- Salade iceberg sauce balsamique
- Faisselle et sucre de canne complet
- Mélange de fruits au jus de raisin

EGalim

JEUDI

- Macédoine de légumes
- Lentilles à la sauce tomate, carottes et oignons
- Spaghetti
- Cantal AOP
- Pomme

VENDREDI

- Concombres en sauce
- Aiguillettes de poulet sauce basquaise
- Blettes en gratin
- Petit Nova® aux fruits
- Tarte au chocolat

Du 5 au 9 octobre

- Duo de choux blancs et carottes
- Tortilla
- Haricots verts persillés
- Yaourt brassé framboise au lait de coco

- Salade de lentilles à l'ail
- Sauté de bœuf sauce pain d'épices
- Courgettes gratinées
- Mini Ortolan®
- Prune

- Radis bleu violet râpé sauce ciboulette
- Timbale de la mer maison (crevette, quenelle, moule, poisson)
- Blé aux petits légumes
- Fromage
- Pâtisserie

EGalim

- Salade batavia sauce balsamique
- Légumes frais façon couscous
- Semoule
- Brie
- Yaourt vanille sur lit de framboise

- Salade de pommes de terre à l'échalote
- Rôti de porc au jus
- Carottes Vichy
- Gouda
- Raisin noir

Du 12 au 16 octobre

SEMAINE DU GOUT

OCCITANIE

- Batavia, noix, et dés de roquefort AOP
- Dos de colin sauce badiane
- Purée de pommes de terre à l'huile d'olive
- Tomme de chèvre
- Crème pâtissière aux fruits confits

BOURGUIGNON

- Gougère
- Bœuf bourguignon
- Haricots verts
- Comté AOP
- Poires en cubes à la Dijonnaise

PROVENCE - EGalim

- Tartinades haricots rouges et herbes de Provence
- Ratatouille niçoise
- Riz pilaf
- Fromage blanc au miel
- Fruit de saison

NOUVELLE AQUITAINE

- Aiguillettes de poulet sauce basquaise
- Poêlée de légumes et mini-penne
- Saint-Albray®
- Prune

NORMANDIE

- Céleri rémoulade aux pommes cuites
- Omelette sauce normande
- Frites
- Camembert
- Riz au lait



LOCAL



BIO



AUTRES LABELS EGALIM (Pêche Durable, AOC, AOP, Label Rouge et Commerce Equitable)

* Pour votre information, nos menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction de la disponibilité des produits.

Du 19 au 23 octobre

LUNDI

- Salade de pommes de terre
- Œufs pochés sauce milanaise
- Epinards
- Saint Nectaire AOP
- Pomme

MARDI

- Macédoine de légumes
- Haut de cuisse de poulet BBC rôti au jus
- Céréales méditerranéennes
- Fromage blanc et sucre de canne complet
- Poire

EGalim

MERCREDI

- Salade mélangée
- Dahl de lentilles corail
- Riz créole
- Yaourt arôme
- Compote de pomme-fraise

JEUDI

- Filet de merlu sauce curry
- Carottes persillées
- Carré Liguail®
- Cake poire-chocolat maison

VENDREDI

- Chou rouge en salade
- Navarin d'agneau
- Blettes en gratin
- Tomme noire
- Yaourt brassé aux pêches de vigne

Du 26 au 30 octobre

- Chou blanc en salade
- Sauté de bœuf sauce Dijonnaise
- Poêlée de légumes d'automne
- Yaourt au lait entier et sucre de canne complet
- Crème dessert chocolat

- Haricots beurre en salade
- Nuggets de poulet / ketchup
- Purée de brocolis
- Edam
- Kiwi

EGalim

- Lentilles en salade
- Tarte aux oignons
- Salade iceberg sauce balsamique
- Six de Savoie®
- Pomme

- Radis bleu violet râpé sauce ciboulette
- Chili aux haricots rouges et légumes
- Macaroni
- Mini Pavé d'Affinois®
- Compote



MENU HALLOWEEN



- Saumon sauce américaine
- Riz noir et dés de carottes
- Mimolette
- Salade d'agrumes



LOCAL



BIO



AUTRES LABELS EGALIM (Pêche Durable, AOC, AOP, Label Rouge et Commerce Equitable)

* Pour votre information, nos menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction de la disponibilité des produits.