








































Semaine 40	lundi 4 octobre 2021	mardi 5 octobre 2021	mercredi 6 octobre 2021 MENU VEGETARIEN	jeudi 7 octobre 2021	vendredi 8 octobre 2021
Entrée	Pastèque BIO 	Salade de Fond d'Artichaud	Salade Tomate & Avocat	Salade de Choux Fleur à l'Estragon	Tarte aux Oignons
Plat	Sauté de Veau aux 4 Epices 	Hachis Parmentier 	4B Omelette BIO ciboulette 	Cabillaud Sauce Beurre Blanc 	Chipolatas (S/P Saucisse de volaille)
Accompagnement	Carottes Vichy		Purée de Patate Douce	Riz Pilaf	Courgettes BIO Sautées 
Produit laitier	Maroilles	Yaourt vanille BIO 	Brie	Yaourt aux Fruits mixés	Faisselle
Dessert	Semoule au Lait	Poire	Ananas au sirop	Fruit de Saison BIO 	Pomme Bi colore
Semaine 41	lundi 11 octobre 2021	mardi 12 octobre 2021 MENU VEGETARIEN	mercredi 13 octobre 2021	jeudi 14 octobre 2021	vendredi 15 octobre 2021
Entrée	Salade de Quinoa	Œuf dur Mayonnaise	Carottes rapées BIO 	Coleslaw	Endives vinaigrette
Plat	Sauté de Dinde au Paprika 	Curry de Lentilles et Quinoa BIO & carottes 	Paëlla maison 	Cote de porc à la dijonnaise (S/P Dinde) 	Moules Marinières 
Accompagnement	Brocolis		Yaourt Aromatisé	Tomme Grise	Haricots Verts
Produit laitier	Tartare nature	Fruit	Mirabelles au Sirop	Comté 	Petits Suisses aux Fruit
Dessert	Fruit de Saison BIO 			Tarte Noix de Coco	Compote Pomme BIO 
Semaine 42	lundi 18 octobre 2021	mardi 19 octobre 2021	mercredi 20 octobre 2021	jeudi 21 octobre 2021 MENU VEGETARIEN	vendredi 22 octobre 2021
Entrée	Chou rouge BIO en vinaigrette 	Salade de Tomate Vinaigre Balsamique	Concombre BIO vinaigrette 	Potage Freuseuse	Carottes BIO rapées 
Plat	Boulettes de Bœuf Sauce Tomate 	Tagliatelles BIO au Saumon 	Sauté d'Agneau aux Poivrons 	Quiche aux Petits Légumes	Emincés de Veau au Cidre 
Accompagnement	Petit Pois 	Mimolette	Salsifis		Yaourt aux Fruits
Produit laitier	Yaourt Nature	Compote Pomme Banane	Bleu	Fruit de Saison BIO 	Cantal
Dessert	Fruit de Saison		Crème dessert chocolat		Entremet Flan
Semaine 43 Vacances Scolaires	lundi 25 octobre 2021	mardi 26 octobre 2021 MENU VEGETARIEN	FAUX	jeudi 28 octobre 2021	vendredi 29 octobre 2021
Entrée	Poireau à la Ravigote	Potage de Potiron	Mache	Celeri rémoulade	Radis Beurre
Plat	Escalope de Dinde à la Crème 	Œufs Pochés Florentine 	Emincé de Bœuf aux Oignons 	Filet de Hoki à l'Oseille 	Colombo de Volaille 
Accompagnement	Coquillettes BIO 	Comté	Haricots Verts BIO 	Gratin de Choux Fleur	Riz BIO créole 
Produit laitier	Yaourt Arome	Moelleux au Chocolat	Saint Nectaire	Yaourt Vanille BIO 	Fromage blanc
Dessert	Compote Pomme Fraise		Fruit de Saison	Abricots au Sirop	Fruit
Semaine 44 Vacances Scolaires	lundi 1 novembre 2021	mardi 2 novembre 2021	mercredi 3 novembre 2021	jeudi 4 novembre 2021 MENU VEGETARIEN	vendredi 5 novembre 2021
Entrée	FERIE	Salade de Pois Chiche	Betterave rouge cuite	Salade Verte BIO aux Herbes 	Potage de Légumes Crécy
Plat		Steak Haché 	Colin Pané 	GNOCCHI à la Napolitaine	Travers de Porc (S/P Dinde) 
Accompagnement		Brocoli BIO 	Pommes sautées	Faisselle	Carottes BIO confites 
Produit laitier		Petit Suisse aux Fruits	Carré		Emmental
Dessert		Compote de Pommes	Fruit de Saison BIO 	Pruneaux au Sirop	Mousse au Citron

La composition des menus est susceptible d'être modifiée. Merci de votre Compréhension.

Conformément au règlement CE n°1169/2011, les menus peuvent contenir les 14 substances ou produits provoquant des allergies ou intolérances : céréales contenant du gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l, lupin, mollusques