



Lundi 05 Octobre	Mardi 06 Octobre	Mercredi 07 Octobre	Jeudi 08 Octobre	Vendredi 09 Octobre
Paupiette de veau Galettes de légumes Saint Marcellin IGP à la coupe Fruit de saison Bio	Curry rouge de lentilles corail Frites Emmental Bio Purée de fruits Bio	Salade de coquillettes à la tapenade Œufs dur Bio Epinards Bio béchamel à l'emmental et croustons Fruit de saison Bio	Salade verte Bio Sauté de dinde Label Rouge Purée de pommes de terre Flan vanille	Bâtonnets de colin MSC panés et citron Haricots verts Bio Yaourt sucré Notre cake aux amandes

Lundi 12 Octobre	Mardi 13 Octobre	Mercredi 14 Octobre	Jeudi 15 Octobre	Vendredi 16 Octobre
------------------	------------------	---------------------	------------------	---------------------

LA SEMAINE DU GOÛT : LES SAVEURS ENSORCELANTES DE L'AUTOMNE

Tranche végétale et cornichon Notre omelette Bio aux pommes de terre et emmental Carottes sautées Bio au miel Gaufre et pâte à tartiner Bio	Raviolis Bio aux cèpes et râpé Biscuit Ramequin de fromage blanc nature et sirop d'érable	Couscous de boulettes de bœuf au potiron et raisins Semoule Galettes Saint Michel Crème anglaise et caramel	Emincé de porc, quenelles sauce aux morilles Pommes pins Yaourt sur lit de châtaignes Fruit de saison Bio	Salade verte carottes Bio et graines de courges Bio Risotto IGP au saumon MSC et son parmesan râpé Notre fondant chocolat framboises
---	---	---	---	--



La Semaine du Goût
Du 12 au 16 octobre
Les saveurs ensorcelantes de l'automne !



Bonnes vacances de la Toussaint