

Lundi 05 Octobre	Mardi 06 Octobre	Jeudi 08 Octobre	Vendredi 09 Octobre
Salade de pépinettes Paupiette de veau Hoki MSC sauce vierge Galettes de légumes Fruit de saison Bio	Curry rouge de lentilles corail Végé / Semoule Emmental à la coupe Purée de fruits Bio	Salade verte iceberg Bio Rôti de dinde Label Rouge Merlu MSC sauce aneth Purée de pommes de terre Flan vanille	Bâtonnets de colin MSC panés et citron / Haricots verts Bio Yaourt nature Notre cake aux amandes
Lundi 12 Octobre	Mardi 13 Octobre	Jeudi 15 Octobre	Vendredi 16 Octobre
 LA SEMAINE DU GOÛT : LES SAVEURS ENSORCELANTES DE L'AUTOMNE			
Pâté de campagne sans nitrite et cornichon <i>Tranche végétale et cornichon</i> Notre omelette Bio aux pommes de terre et emmental / Carottes sautées Bio au miel Gaufre et pâte à tartiner Bio local	Végé Raviolis Bio aux cèpes et râpé local / Biscuit local Ramequin de fromage blanc nature et sirop d'érable local	Emincé de porc, quenelles sauce aux morilles Colin MSC sauce aux morilles Pommes pins Yaourt sur lit de châtaignes local Fruit de saison Bio	Salade verte carottes Bio et graines de courges Bio Risotto IGP au saumon MSC et son parmesan râpé / local Notre fondant chocolat framboises

La Semaine du Goût

Du 12 au 16 octobre

Les saveurs ensorcelantes de l'automne !



Bonnes vacances de la Toussaint

