



	ENTREE	PLAT	FROMAGE	DESSERT
Lundi 9 octobre	Betteraves vinaigrette	Longe de porc aux pruneaux, jeunes carottes et farfalles	Emmental	Muffin chocolat courgette
Mardi 10 octobre 	Tomate vinaigrette	Omelette au fromage, brocolis persillés, purée mousseline	P'tit Louis tartine	Fruit de saison
Mercredi 11 octobre	Pâté de campagne	Fricassée de volaille grand-mère, haricots verts persillés	Edam	Pêche au sirop
Jeudi 12 octobre	Carottes rapées vinaigrette	Rôti de bœuf, frites	Chanteneige	Fruit de saison
Vendredi 13 octobre	Salade bretonne	Filet de hoki au four, ratatouille, boulgour		Crème dessert vanille
	ENTREE	PLAT	FROMAGE	DESSERT
Lundi 16 octobre	Concombre bulgare	Jambon blanc, petits pois au beurre	Six de savoie	Crumble aux pommes
Mardi 17 octobre 	Chou blanc rémoulade	Lentilles sauce tomate et spaghettis au gruyère	Camembert bio	Fruit de saison
Mercredi 18 octobre	Salade verte	Escalope de dinde à la Normande, julienne de légumes, blé		Flan nappé caramel
Jeudi 19 octobre	Salade Pays de Caux	Steak haché de boeuf à l'échalot, purée de carottes	Camembert	Fruit de saison
Vendredi 20 octobre	Salade mexicaine mayonnaise	Corolle de sole dieppoise, épinards et riz créole au beurre	Petit suisse sucré	Carré abricot
	ENTREE	PLAT	FROMAGE	DESSERT
Lundi 23 octobre	Chou fleur vinaigrette	Rôti de dinde au romarin, purée de potiron	Carré fondu	Fruit de saison
Mardi 24 octobre 	Tomate maïs vinaigrette	Filet de colin sauce citron, ratatouille et macaronis	Mimolette	Tarte au chocolat
Mercredi 25 octobre	Feuilleté au fromage	Bœuf bourguignon, poêlée de pommes de terre, carottes, salsifis		Crème dessert praliné
Jeudi 26 octobre	Betteraves au fromage	Emincé de porc aux oignons, haricots blancs sauce tomate		Yaourt aromatisé
Vendredi 27 octobre	Carottes rapées vinaigrette	Cake de légumes aux pois chiches sauce tomate, salade verte	Petit suisse sucré	Fruit de saison
	ENTREE	PLAT	FROMAGE	DESSERT
Lundi 30 octobre	Céleri frais rémoulade	Langue sauce cornichons, purée mousseline	Cantadou	Fruit de saison
Mardi 31 octobre 	Salade verte	Galette de soja sauce provençale, riz créole		Liégeois vanille
Mercredi 1er novembre		FERIE		
Jeudi 2 novembre	Concombre bulgare	Sauté de veau sauce forestière, petits pois à l'estragon	Délice Emmental	Tarte normande
Vendredi 3 novembre	Rillettes cornichons	Filet de colin, courgettes à l'aïl, pommes de terre	Gouda	Fruit de saison

Sous réserve d'éventuels changements indépendants de notre volonté. Les plats peuvent contenir ou avoir été en contact avec l'un des 14 allergènes définis dans la réglementation (Œuf, lait, crustacés, mollusques, poissons, arachides, graines de sésame, soja, anhydride sulfureux et sulfites, fruits à coque, céréales contenant du gluten, céleri, moutarde, lupin)

Le plat de saison est mentionné sur le menu par PDS (Produit de saison)



Menu Végétarien