

# Menu

Du 21 septembre au 9 octobre

Des bons petits plats pour bien grandir !

## Semaine 1

Du 21 au 25 septembre

**Lundi 21 septembre**

Langue de bœuf  
sauce tomate  
Farfalles bio  
au beurre  
Yaourt au caramel  
de la ferme du moulin

**Mardi 22 septembre**

Hachis veggie  
aux lentilles bio  
Salade verte  
Brie à la coupe  
Fruit de saison

**Mercredi 23 septembre**

Oeuf dur rémoulade  
Steak haché de bœuf  
à l'échalote  
Haricots verts persillés  
Edam bio  
Gaufre au chocolat

**Jeudi 24 septembre**

Chou blanc aux pommes  
Sauté de porc  
à l'ancienne  
Pommes de terre  
quartiers de la ferme  
Crème dessert du chef  
au lait de fermier

**Vendredi 25 septembre**

Poisson pané  
Ratatouille  
Vache qui rit  
Fruit de saison

## Semaine 2

Du 28 septembre  
au 2 octobre

**Lundi 28 septembre**

Saucisson à l'ail  
Longe de porc  
à la Lyonnaise  
Petits pois cuisinés  
Yaourt à la vanille  
ferme du manège

**Mardi 29 septembre**

Carottes râpées mimosa  
Gratin de coquillettes  
veggie à la tomate  
Camembert  
Pêche au sirop

**Mercredi 30 septembre**

Rôti de bœuf froid bio  
Pommes de terre  
quartiers persillées  
Délice emmental  
Fruit de saison

**Jeudi 1<sup>er</sup> octobre**

Concombre bulgare  
Cordon bleu  
Purée de potiron  
Compote de pomme bio

**Vendredi 2 octobre**

Moules et crevettes  
sauce rose  
Riz créole bio  
Emmental à la coupe  
Fruit de saison

## Semaine 3

Du 5 au 9  
octobre

**Lundi 5 octobre**

Salade coleslaw  
Escalope de dinde  
à la crème  
Purée mousseline  
Fromage blanc fermier  
straciatella

**Mardi 6 octobre**

Tomate maïs vinaigrette  
Farfalles bio  
au saumon  
Gouda  
Fruit de saison

**Mercredi 7 octobre**

Piémontaise  
Jambon blanc  
Carottes bio persillées  
Ptit louis tartine  
Fruit de saison

**Jeudi 8 octobre**

Bœuf provençale  
Haricots verts bio persillés  
Yaourt sucré de la ferme  
ptit tougare  
Madeleine

**Vendredi 9 octobre**

Croisillon Dubarry  
Salade verte  
Camembert bio  
à la coupe  
Flan pâtissier du chef

 = Menu végétarien

Miam ! C'est l'automne dans l'assiette !

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, anhydride sulfureux et sulfites, fruits à coque, céréales contenant du gluten, céleri, moutarde, lupin).