












Du 3 au 7 Octobre 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de lentilles	LE JOUR DU Végé Concombre BIO vinaigrette	Rillettes de sardine maison	Betteraves vinaigrette	Carottes râpées
 Crozet de dinde  Emincé aux épices végé	 Hachis parmentier  Hachis à l'égréné de pois	 Ravioles poisson	 Omelette fromage BIO	 Colin mariné thym citron
Jeunes carottes et crozets	Salade verte	Riz paella	Blé	Haricots beurre persillées
Yaourt nature	Brebis crème	 Dent du chat	Emmenatl	Fromage frais aux Fruits
 Fruit BIO de saison	Flan caramel	 Compote de fruit de pomme BIO maison	Fruit de saison	 Far breton maison

Tous les poissons proposés sont issus de pêcheries durables



Viande Origine France



Produit biologique



Produit local



Fait maison



Produit Label Rouge



Produit Bleu Blanc Cœur



Produit MSC



Plat Végétarien



Produit AOP/AOC



Produit Vergers écoresponsables

SEMAINE DU GOÛT

Du 10 au 14 Octobre 2022

LUNDI

MARDI

~~MERCREDI~~

JEUDI

VENDREDI

 Joux blanc râpé VINAIGRETTE
FRAMBOISE

 Betteraves BIO vinaigrette

~~Brocolis vinaigrette~~

 LE JOUR DU Végé
Endives TZATZIKI

 Céleri râpé BIO maison

 Cheese burger

 Emincé de poulet sauce KIPK


~~Sauté de bœuf sauce~~
~~BOURGOGNE~~

 Tarte au poireaux

 Escalope de dinde sauce VIERGE

Fish burger

 Base lentille et maïs végété

 Omelette ail et fines herbes ~~BIO~~

Quenelles sauce mornay

Pommes rissolées

 Coquillettes BIO 

~~Riz pilaf BIO~~

Salade verte

Brocolis braisés

Emmental

 Camembert BIO

~~Yaourt aux fruits~~

Cantal

 Yaourt de savoie

 Fruits BIO de saison

Beignet aux pommes

~~Fruit de saison~~

 Compote de Fruit BIO maison 

Gélifié vanille

Tous les poissons proposés sont issus de pêcheries durables



Viande Origine France



Produit biologique



Produit local



Fait maison



Produit Label Rouge



Produit Bleu Blanc Cœur



Produit MSC



Plat Végétarien




















Produit ACP/AOC



Produit Vergers écoresponsables

Du 17 au 21 Octobre 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI LE JOUR DU Végé	JEUDI	VENDREDI
Salade de pois chiches	Coleslaw	Endives et noix	Salade de haricots verts	 Choux rouge râpé maison vinaigrette
 Saucisse de la ferme de challonge  Galette espagnole	 Sauté de poulet sauce marengo  Emincé de pois végétal	 Quenelle BIO sauce morney 	 Steak de colin basilic	 Pennes BIO au saumon
Blettes braisées	Ratatouille maison	Ris créole	 Purée de patate BIO	
 Comté AOP 	Camembert	 Fromage de savoie	Cantal	 Fromage blanc BIO
Compote de Fruit	 Fruit BIO de saison	Cake maison courgettes chocolat	 Crème dessert chocolat BIO	 Coulis de Fruit rouge

Tous les poissons proposés sont issus de pêcheries durables



Viande Origine France



Produit biologique



Produit local



Fait maison



Produit Label Rouge



Produit Bleu Blanc Cœur



Produit MSC



Plat Végétarien



Produit AOP/AOC



Produit Vergers écoresponsables