

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
02/10/2023	03/10/2023	04/10/2023	05/10/2023	06/10/2023
Chou fleur vinaigrette BIO Hachis BIO Parmentier BIO Laitues panachées Crème au chocolat BIO	 Tomates vinaigrette  Sauté de dinde Val de Loire  Courgettes sautées BIO Brie BIO Flan pâtissier	 Œuf à la crème de ciboulette Fricassée de veau BIO Riz BIO Fripons  Pomme	 Céleri sauce moutarde Raviolis BIO au fromage BIO Fromage blanc BIO Compote de pommes BIO	 Velouté à la citrouille Saumonette sauce Aurore  Pommes persillées Emmental BIO  Raisin noir
09/10/2023	10/10/2023	11/10/2023	12/10/2023	13/10/2023
 Concombres vinaigrette BIO Omelette Forestière Ratatouille et pommes de terre Kiri crème Compote pomme abricot BIO	 Pâté de campagne Bœuf à la tomate  Coquillons au beurre Yaourt nature de la ferme Salade de fruits tradition	 Velouté de Potimarrons Saucisses grillées  Haricots blancs de la Métairie BIO Pont l'Evêque AOP  Raisin blanc	 Endives raisins emmental Poulet aux herbes  Chou fleur sauce Mornay Cantal AOP Mousse chocolat	 Macédoine mayonnaise BIO Filet de sole sauce crevettes Courgettes sautées et riz BIO Camembert BIO  Poire BIO
16/10/2023	17/10/2023	18/10/2023	19/10/2023	20/10/2023
 Pomélo sucré  Lentilles à la Fermière BIO Navets et carottes Saint-marcellin IGP  Riz au lait entier fermier	 Haricots verts en salade BIO Jambon blanc du Haut Bois Purée BIO  Tomme noire Orange BIO	 Carottes râpées Dunoises Couscous végétarien BIO Semoule BIO Reblochon AOP  Crème au chocolat de la ferme	 Radis beurre  Bœuf à la Beauceronne BIO Torsades BIO Carré de l'Est BIO Ananas au sirop	 Salade de lentilles BIO  Filet de merlu Dieppoise Epinards BIO Munster AOP  Pomme
23/10/2023	24/10/2023	25/10/2023	26/10/2023	27/10/2023
Tomates à la ciboulette Paëlla BIO  au poulet Coulommiers BIO Crème dessert de la ferme caramel	 Velouté de butternut Carbonnade Flamande Printanière de légumes Bleu d'Auvergne AOP  Poire BIO	 Salade de concombres BIO  Emincé de dinde au Paprika  Flan de carottes Fromage blanc de la ferme Donut	 Feuille de chêne Omelette  Pommes vapeur du Perche Saint-nectaire AOP Poires au sirop BIO	 Pâté Percheron Filet de poisson Meunière Chou fleur au beurre BIO Chantailou ail et fines herbes  Banane
30/10/2023	31/10/2023	    		
 Œuf à la Hongroise Torsades BIO à la sauce tomate BIO Emmental râpé BIO Clémentines BIO	 Betteraves rouges vinaigrette BIO Blanquette de veau à l'Ancienne Riz BIO Munster AOP  Poire			

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
02/10/2023	03/10/2023	04/10/2023	05/10/2023	06/10/2023
Chou fleur vinaigrette BIO Hachis BIO Parmentier BIO Laitues panachées Crème au chocolat BIO	Tomates vinaigrette Sauté de dinde Val de Loire Courgettes sautées BIO Brie BIO Flan pâtissier	Œuf à la crème de ciboulette Fricassée de veau BIO Riz BIO Fripons Pomme	Céleri sauce moutarde Raviolis BIO au fromage BIO Fromage blanc BIO Compote de pommes BIO	Velouté à la citrouille Saumonette sauce Aurore Pommes persillées Emmental BIO Raisin noir
Concombres vinaigrette BIO Omelette Forestière Ratatouille et pommes de terre Kiri crème Compote pomme abricot BIO	Pâté de campagne Bœuf à la tomate Coquillons au beurre Yaourt nature de la ferme Salade de fruits tradition	Velouté de Potimarrons Saucisses grillées Haricots blancs de la Métairie BIO Pont l'Evêque AOP Raisin blanc	Endives raisins emmental Poulet aux herbes Chou fleur sauce Mornay Cantal AOP Mousse chocolat	Macédoine mayonnaise BIO Filet de sole sauce crevettes Courgettes sautées et riz BIO Camembert BIO Poire BIO
Pomélo sucré Lentilles à la Fermière BIO Navets et carottes Gouda Français BIO Riz au lait entier fermier	Haricots verts en salade BIO Jambon blanc du Haut Bois Purée BIO Tomme noire Orange BIO	Carottes râpées Dunoises Couscous végétarien BIO Semoule BIO Fromage de chèvre BIO Crème au chocolat de la ferme	Radis beurre Bœuf à la Beauceronne BIO Torsades BIO Carré de l'Est BIO Ananas au sirop	Salade de lentilles BIO Filet de merlu Dieppoise Epinards BIO Munster AOP Pomme
Tomates à la ciboulette Paëlla au poulet Coulommiers BIO Crème dessert de la ferme caramel	Velouté de butternut Carbonnade Flamande Printanière de légumes Bleu d'Auvergne AOP Poire BIO	Salade de concombres BIO Emincé de dinde au Paprika Flan de carottes Fromage blanc de la ferme Donut	Feuille de chêne Omelette Pommes vapeur du Perche Saint-nectaire AOP Poires au sirop BIO	Pâté Percheron Filet de poisson Meunière Chou fleur au beurre BIO Chantaillou ail et fines herbes Banane
Œuf à la Hongroise Torsades BIO à la sauce tomate BIO Emmental râpé BIO Clémentines BIO	Betteraves rouges vinaigrette BIO Blanquette de veau à l'Ancienne Riz BIO Munster AOP Poire			

 **Nos producteurs**
 Produits de saison

 **Charte bleu blanc cœur**
 **Poule élevée en plein air**

 **Produit label rouge**
 **Lapin de France**

 **BIO Agriculture biologique**
 Régions ultrapériphériques

 **Pêche durable**
 Repas végétariens

*Recettes élaborées et confectionnées par la cuisine centrale, en collaboration avec une diététicienne.
 Le gérant se réserve le droit de modifier les menus, tout en respectant le plan alimentaire, en fonction des arrivages.*

Goûters des garderies scolaires et des accueils de loisirs

octobre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
02/10/2023	03/10/2023	04/10/2023	05/10/2023	06/10/2023
Goûter fourré chocolat Raisin noir	Banane Biscuit fourré abricot	Cake aux fruits Compote pomme fraise	Poire Quatre-quarts	Baguette Pâte à tartiner chocolat noisette
09/10/2023	10/10/2023	11/10/2023	12/10/2023	13/10/2023
Pomme Biscuit fourré framboise	Baguette beurre Chocolat au lait 	Compote de pommes Grande galette	Biscuit fourré fraise Orange 	Pain d'épices beurre Compote pomme banane
16/10/2023	17/10/2023	18/10/2023	19/10/2023	20/10/2023
Compote pomme framboise Palets au beurre	Viennoise Confiture d'abricots 	Biscuit fourré cacao Banane	Baguette beurre Chocolat noir	Chausson aux pommes
23/10/2023	24/10/2023	25/10/2023	26/10/2023	27/10/2023
Biscuit fourré abricot Clémentines	Croissant Confiture de fraises	Compote pomme poire Madeleine	Goûter fourré chocolat Pomme	Moelleux au citron Compote pomme ananas
30/10/2023	31/10/2023	  		
Brownie Orange	Biscuit fourré framboise Compote de pommes			

Le gérant se réserve le droit de modifier les menus en fonction des arrivages.