

Menu Semaine du : 29 au 3 octobre

OCTOBRE ROSE

LUNDI

fêtons les Michel

CHOU BLANC AUX POMMES VINAIGRETTE

WRAP AU THON
BETTERAVES ROUGES

MARDI

fêtons les Jérôme

[SALADE DU PECHEUR](#)

[SALADE ACIDULEE](#)

MERCREDI

fêtons les Thérèse

SALADE DE BLÉ AU MAÏS

MOUSSE DE FOIE ET SON TOAST
ENDIVES LOCALES VINAIGRETTE



JEUDI

fêtons les Léger

[CAROTTES RAPEES](#)

[SALADE DE POMMES DE TERRE AU THON](#)

VENDREDI

fêtons les Gérard

FRIAND AU FROMAGE

PAUPIETTE DE VOLAILLE
SAUCE FORESTIÈRE

CALAMAR À LA ROMAINE

ÉMINCÉ DE DINDE À LA CRÈME

PASTA FROMAGE



SAUTÉ DE VEAU

GALETTE MEXICAINE



QUICHE FROMAGE

BOUCHÉE À LA REINE



FRICASSÉE DE POISSON
MSC GRATINÉ



SAUTÉ DE PORC SAUCE
MAROILLES

PETITS POIS AUX OIGNONS

GRATIN DAUPHINOIS
(pommes de terre locales)



COQUILLETES

NAVETS

PIPERADE

COEUR DE BLÉ

SALADE VERTE (QUICHE)

RIZ AUX PETITS LÉGUMES (BOUCHÉE)

CAROTTES BRAISÉES

MÉLANGE DE CÉRÉALES

FROMAGE BLANC AU
COULIS FRUITS ROUGES
LIÉGEOIS CARAMEL
FRUIT DE SAISON

[* Production élèves](#)

[FEUILLETE CREME ABRICOT](#)

FRUIT DE SAISON
FAR BRETON

BANANE

ABRICOT RÔTI AU MIEL
YAOURT AUX FRUITS

Pêche durable



[CREME DESSERT CHOCOLAT](#)

[CREME DESSERT PRALINE](#)
[YAOURT AUX FRUITS](#)

Repas végétarien



FRUIT DE SAISON

CRÈME CHOCOLAT
YAOURT NATURE SUCRÉ

Produit local

