



Lundi 06 Octobre	Mardi 07 Octobre	Mercredi 08 Octobre	Jeudi 09 Octobre	Vendredi 10 Octobre
Salade de maïs Bio Bâtonnets de mozzarella Pommes de terre Bio Fruit de saison Bio	Merlu MSC sauce safranée Semoule Bio Carré président Purée de fruits Bio	Salade de pois chiches Bio Notre omelette soufflée à l'emmental Bio Carottes Bio sautées Végé Raisin Bio	Salade verte Bio Nos lasagnes Bio à la bolognaise de bœuf Bio Flan chocolat	Pizza au fromage Végé Nuggets de blé Courgettes Bio à la tomate Fruit de saison Bio
Lundi 13 Octobre	Mardi 14 Octobre	Mercredi 15 Octobre	Jeudi 16 Octobre	Vendredi 17 Octobre

LA SEMAINE DU GOÛT : les trésors de la planète				
Salade carottes râpées jaunes et oranges Bio Falafels sauce tomate basilic Végé Pommes de terre Bio rissolées Ramequin de purée de pommes nectarines HVE artisanale	Taboulé de semoule petit épeautre Bio et basilic Jambon blanc Label Rouge Mouliné de butternut Bio Ramequin de fromage blanc nature et ses éclats de biscuits avoine chocolat	Salade chou chinois et pomme verte Bio Tajine de dinde Label Rouge aux abricots Boulgour Bio Poire au sirop	Œuf Bio mimosa paprika Macaronis Bio et râpés Bio et crème de choux fleur Bio au curry Végé Fruit de saison Bio	Salade Iceberg Bio Colin MSC et crevettes à la coco Riz IGP Bio Cake cacao fleur de sel IGP



Bio : Produit issu de l'agriculture biologique. Seule la composante précisée est Bio ○ Présence possible de l'ensemble des allergènes dans nos plats	IGP : Indication Géographique Protégée ○ Des aléas d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.	AOP : Appellation d'Origine Protégée	Label Rouge Viande de qualité supérieure	Menu végétarien
--	--	---	--	------------------------