



Lundi 05 Octobre	Mardi 06 Octobre	Mercredi 07 Octobre	Jeudi 08 Octobre	Vendredi 09 Octobre
Salade de pépinettes Bio Sauté de bœuf sauce tomate origan Courgettes Bio à la parmesane Fruit de saison Bio	Curry rouge de lentilles corail Bio  Semoule Bio Emmental Purée de fruits Bio	Salade de coquillettes Bio à la tapenade  Œufs dur Bio Epinards Bio béchamel à l'emmental et croustons Fruit de saison Bio	Rôti de dinde Label Rouge Purée de pommes de terre Bio Saint Môret Bio Fruit de saison Bio	 Bâtonnets de mozzarella panés Haricots verts Bio Yaourt Bio sucré Notre cake aux amandes
Lundi 12 Octobre	Mardi 13 Octobre	Mercredi 14 Octobre	Jeudi 15 Octobre	Vendredi 16 Octobre
Pâté de campagne sans nitrite et cornichon Notre omelette Bio aux pommes de terre et emmental Carottes sautées Bio au miel Gaufre et <u>pâte à tartiner Bio</u> 	Salade iceberg Bio et noix  <u>Raviolis Bio</u>  <u>aux cèpes et râpé</u> <u>Biscuit</u>  Ramequin de <u>fromage blanc nature</u>  et sirop d'érable	Couscous de pois chiches au potiron et raisins Semoule Bio  Galettes Saint Michel Purée de fruits Bio	 Quenelles natures Bio sauce aux morilles Pommes pins <u>Yaourt sur lit de châtaignes</u>  Fruit de saison Bio	Salade verte carottes Bio et graines de courges Bio Risotto IGP Bio au saumon MSC et son parmesan râpé  <u>Notre fondant</u> <u>chocolat framboises</u>

