















	lundi 1 octobre	mardi 2 octobre	mercredi 3 octobre	jeudi 4 octobre	vendredi 5 octobre
Entrée	Tarte au fromage	Coleslaw BIO	***	Pastèque BIO	Terrine de légumes
Viande/Poisson	Steack haché au jus	Rougail saucisse 	***	Sauté de dinde LABEL ROUGE 	Gratin de gnocchetti brocolis cheddar
légumes/Fécules	haricots beurre BIO	Purée de pomme de terre BIO	***	Penne BIO	***
Laitage	Emmental	 Fromage blanc aux fruits	***	Emmental râpé	petit moulé ail et fines herbes
Dessert	Fruit frais BIO	Compote pomme pruneau	***	Flan caramel	Moelleux aux poires



	 BRETAGNE	 ADALOUSIE	SEMAINE DU GOUT		 RUSSIE	 GRECE
	lundi 8 octobre	mardi 9 octobre	mercredi 10 octobre	jeudi 11 octobre	vendredi 12 octobre	
Entrée	Chou rouge vinaigrette au cidre	Salade verte BIO	***	Saucisson à l'ail	Tomate sauce ktipiti	
Viande/Poisson	 galette saucisse	Fideu andalou	***	Bœuf stroganoff 	Filet de poisson sauce vierge et olives	
Légumes/Féculents	Pommes rissolées 	****	***	Chou fleur en gratin	Purée de courgettes à l'huile d'olive et pomme de terre	
Laitage	Edam	Tomme grise 	***	fromage blanc sucré	Fraidou	
Dessert	Compote de pomme BIO et galette bretonne	banane, crème fouettée et coulis chocolat	***	Gâteau aux pommes	yaourt à la grecque miel et amandes	



	lundi 15 octobre	mardi 16 octobre	mercredi 17 octobre	jeudi 18 octobre	vendredi 19 octobre
Entrée	Tomate mozza	Salade verte BIO	***	Chou chinois vinaigrette	Rillettes de thon
Viande/Poisson	Lasagnes 	Nugget's	***	 Sauté de bœuf au jus	Bolognaise végétale
légumes/Féculen	***	petits pois- carottes	***	Pomme rosti 	Coquillettes BIO
Laitage	Gouda	Camembert	***	Yaourt nature sucré	Chanteneige
Dessert	Fruit frais BIO	Lacté chocolat	***	Compote pomme vanille BIO	Fruit frais BIO 