



Lundi 05 Octobre	Mardi 06 Octobre	Jeudi 08 Octobre	Vendredi 09 Octobre
Tartinable de morue sur toast Tapenade sur toast Paupiette de veau Emincé végétal sauce tomate origan Galettes de légumes Saint Marcellin IGP à la coupe Fruit de saison Bio	Concombres Bio au fromage blanc et toast Dahl de lentilles / Semoule Pavé de Lozère à la coupe Purée de fruits Bio artisanale	Salade verte iceberg Bio Rôti de dinde Label Rouge Falafels Purée de pommes de terre Bio Saint Môret Flan vanille	Salade de lentilles et maïs Bâtonnets de colin MSC panés et citron Bâtonnets de mozzarella panés Haricots verts Bio Yaourt sucré Notre cake aux amandes

Lundi 12 Octobre	Mardi 13 Octobre	Jeudi 15 Octobre	Vendredi 16 Octobre
LA SEMAINE DU GOÛT : LES SAVEURS ENSORCELANTES DE L'AUTOMNE			
Pâté de campagne sans nitrite et cornichon Tranche végétale et cornichons Notre omelette Bio aux pommes de terre et emmental / Carottes sautées Bio au miel Gaufre et pâte à tartiner Bio	Salade iceberg Bio et noix Raviolis Bio aux cèpes et râpé / Biscuit Ramequin de fromage blanc nature et sirop d'érable	Tartinable de betteraves Bio et toast Emincé de porc, quenelles sauce aux morilles Quenelles Bio sauce aux morilles Pommes pins Yaourt sur lit de châtaignes Fruit de saison Bio	Salade verte carottes Bio et graines de courges Bio Risotto IGP au saumon MSC et son parmesan râpé Risotto IGP aux légumes Notre fondant chocolat framboises



● Présence possible de l'ensemble des allergènes dans nos plats ● Des aléas d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.