


	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 27 Sept au 01 Octobre	Rillettes Poitrine de veau farcie Carottes sautées Boursin Pomme	Céleri rémoulade Escalope panée veggio Tagliatelle Pêche au sirop	Taboulé Feuilleté emmental Chou-fleur gratiné Petits-suisses aux fruits	Salade club Filésime de colin Corn flakes Riz au curry Liégeois chocolat Nectarine	Salade concombre Feta Bœuf bourguignon Pommes noisettes Yaourt vanille au lait entier Prune
Goûters	Gâteau / compote	Lait chocolat / gauffre	Yaourt / fruit	Baguette / fromage	Marbré / yaourt à boire
Semaine du 04 au 08 Octobre	Tomates vinaigrette Pané de blé Mojettes Chanteneige Kiwi	Salade de riz Haché de poulet Poêlée de légumes et pommes de terre Yaourt aromatisé	Chou-blanc/lardons Chausson tomate-mozzarella Salade verte Entremets au chocolat	Terrine aux trois légumes Sauté de veau marengo Semoule Emmental Salade de fruits frais	Œuf mayonnaise Dos de merlu sauce agrumes Purée de potiron Tomme blanche Raisin
Goûters	Céréales / lait	Baguette / miel	Compote / gâteau	Gâteau / lait	Quatre-quarts / fruit
Semaine du 11 au 15 Octobre	Salade Waldorf Filet de dinde sauce chasseur Petit-pois à la française Camembert Poire	Carottes vinaigrette Tarte aux 4 fromages Salade verte Flan vanille Donuts	Velouté d'asperges Colin meunière Salsifis Yaourt à la fraise Kiwi	Salade verte / Maïs / ... Dhal de lentilles Riz Petit fruité Prune	Salami Fricassé de dinde au curry Haricots verts persillés Kiri Banane
Goûters	Pain au lait / fruit	Baguette / barre de chocolat	Compote / gâteau	Yaourt / fruit	Baguette / confiture
Semaine du 18 au 22 Octobre	Soupe de tomates Pennes aux brocolis Crème dessert chocolat "Les 2 vaches" Sablé de retz	Piémontaise Mini-tresse au saumon Julienne de légumes Fromage blanc/fruits rouges Raisin	Terrine forestière Œufs béchamel Purée de carottes Samos Pomme		Salade verte / tomates / ... Jambon grillé Tortis 3 couleurs Mini-Babybel Orange
Goûters	Compote / gâteau	Lait / brioche	Baguette / Nutella	Compote / gâteau	Fruit / yaourt




Produit BIO  
Produit local  
Fait maison  
Repas à thème  
Menu Végétarien




**INFORMATIONS :**

- \* Le restaurant municipal se réserve la possibilité de modifier les menus en fonction des arrivages et des contraintes du marché, tout en respectant l'équilibre alimentaire sur le mois.
- \* Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou des intolérances.
- \* Menus validés par une diététicienne.
- \* Toutes nos viandes sont d'origine Française à l'exception de l'agneau

