

SEMAINE DU 30 SEPTEMBRE AU 6 OCTOBRE 2024

| LUNDI | | A | MARDI | | A | JEUDI | | A | VENDREDI | | A |
|--|----|---|--|----|---|---|-------|---|---|--|----|
| 30 sept | | | 1 oct | | | 3 oct | | | 4 oct | | |
|  Salade coleslaw (chou blanc et carottes râpés, mayonnaise) | A | |  Salade de pommes de terre concombre et maïs | ad | |  Crudités BIO vinaigrette | ad | | Tomate vinaigrette | | |
| Tomate | SL | | | | | | | | | | |
|  Boulettes végétales à l'indienne | SV | | Poulet rôti | A |  | Coquillettes au jambon* (plat complet) | A | | Accras de morue mayonnaise | | A |
|  Rognons de bœuf sauce forestière | A | | Tortellini tricolores au fromage (plat complet végétal)  | SV | |  Cœur de colin crème de curry | SV | |  | | |
|  Pommes vapeur | | | Choux de Bruxelles | SL | | Epinards | SL | | Haricots beurre à la tomate | | |
| Mélange de légumes oriental | SL | | Purée | A | | Riz | SL SV | | | | |
| Camembert | A | | Petit suisse aromatisé | | | Yaourt sucré | A | | Gouda à la coupe | | A |
|  Fruit BIO | SL | | Purée de pommes BIO | | |  Madeleine | A | | Fruit | | SL |
| | | |  | | | Compote | SL | | | | |

 **Nouveauté**

 viande bovine d'origine française

 Les produits locaux

* Plat contenant du porc

 Cuisiné sur place

SEMAINE DU 7 AU 13 OCTOBRE 2024

LUNDI

A

7 oct

MARDI

A

8 oct

JEUDI

A

10 oct

AROM' RACINES ET ECORCE 

11 oct

| | | | | | | | | |
|--|----|---|-------|--|--------------|--|---|----|
| Saucisson à l'ail* | |  Terrine de campagne locale* (à couper par vos soins) | A | | Salade verte | A |  Carottes râpées vinaigrette gingembre citron | ad |
| Betteraves BIO vinaigrette | SV |  Chou rouge vinaigrette | SV SL | | | | | |
|  Mac'n cheese (macaroni au fromage, plat complet) | A |  Chipolatas* (local) | A |  Rôti de porc local* | SL |  Curry de volaille | A | |
| Beignets de calamars | SL |  Rôti de bœuf | SL | Crêpe au fromage | SV |  Curry de lentilles corail | SV SL | |
| 0 | | SANS VIANDE ? | | | | 0 | | |
| Macaroni | |  Haricots verts BIO | A | Frites au four | A | Riz | A | |
| 0 | | | | | | Rondelé aux noix | A | |
| 0 | | | | | | | | |
|  Yaourt nature sucré de la Ferme de la Vieille Abbaye | A | Fruit | SL |  Purée de pommes BIO | A |  Gâteau du chef pomme cannelle | A | |
| | | Gélifié chocolat | A | | | Fruit | SL | |

 Nouveauté

 viande bovine d'origine française

 Les produits locaux

* Plat contenant du porc

 Cuisiné sur place

0

SEMAINE DU 14 AU 20 OCTOBRE 2024

| LUNDI | A | 14 oct | MARDI | A | 15 oct | JEUDI | A | 17 oct | VENDREDI | A | 18 oct |
|---|----|--------|---|----|---|--|-------|--|---|-------------------|--------|
|  Pommes de terre vinaigrette | SL | | | | | Salade verte | SL | | Friand au fromage | A | |
| | | | | | | Pâté de foie* (à couper par vos soins) | A | |  Crudités BIO mayonnaise | SL si mayo à part | |
|   otto tomate fromage (plat complet végétal) | A | |  Emincé de volaille BIO | A |   Gratin de chou-fleur au jambon* (plat complet) | A | |  Cœur de colin à la crème de curry | A | | |
| Nuggets de poulet | SL | | Crêpe au fromage | SV | | Croquette de maïs | SV SL |  | | | |
| Haricots verts | SL | |  Courgettes BIO | | | Chou-fleur | SV SL |   Trio de légumes d'hiver (pdt, carottes, navets) | A | | |
| | | | Boulgour | | | | | Blé | SL | | |
| Camembert | A | | Yaourt aromatisé | | |  Meule de Bray BIO | A | | | | |
| Mousse chocolat | | |  Purée de pommes BIO | SL | |  Fruit | A | | Fruit | SL | |
| Compote | SL | | Madeleine | A | | | | | Biscuits petit beurre | A | |

 **Nouveauté**

 viande bovine d'origine française

 Les produits locaux

* Plat contenant du porc

Cuisiné sur place

