



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Du 30 septembre au 4 octobre VG	Suprême de colin sauce parisienne Riz Fraidou / Emmental Fruit de saison / Fruit de saison	Céleri rémoulade / Radis rondelles, vinaigrette persillée Rôti de bœuf Gratin de courgettes et PDT Yaourt nature sucré / Yaourt aromatisé Crêpes au fromage	Sauté de veau marenco Carottes au jus et boulgour Vache qui rit Fruit de saison Quenelles sauce marenco	Macédoine / Salade iceberg vinaigrette moutarde Escalope viennoise Pâtes sauce tomates, basilic Fromage râpé Lacté vanille / Cubes de poires façon belle hélène Pané fromager	Colombo de porc Pommes boulangères aux oignons St Nectaire / Petit moulé Fruit de saison / Fruit de saison Colombo de poisson
Du 7 au 11 octobre VG	USA Chiffonnade de salade aux oignons frits / Salade mêlée mais, poivrons et tortilla Aiguillettes de poulet tex mex Potatoes Donuts au sucre / Compote pommes façon Apple Pie Omelette	Afrique Salade créole, ananas, crevettes, vinaigrette à la mangue / Carottes râpées, mayonnaise au curry Marmite de poisson à la patate douce et aux tomates Riz Crème à la banane et noix de coco / Ananas	Suède Boulettes de soja sauce miel cannelle Purée de légumes Gouda Fruit de saison	Italie Tomate mozzarella, vinaigrette balsamique / Mortadelles, cornichons Pennes à l'arrabiata saucisse Emmental râpé Fromage blanc façon straciatella / Panacotta au coulis de fruits rouges Pâtes et carottes sauce vache qui rit	Croatie Concombre vinaigrette à l'huile d'olive et feta / Taboulé à la menthe Paleron de bœuf façon pasticada (oignons, céleri, carottes) Duo de haricots et PDT Gâteau façon pain d'épices / Fruit de saison Filet de hoki façon pasticada
Du 14 au 18 octobre VG	Moelleux de poulet sauce aigre douce Petit pois au jus et boulgour Mimolette / Brie Fruit de saison / Fruit de saison Pané fromager	Betteraves en vinaigrette / Salade d'agrumes Pâtes, potiron carotte et mozzarella Yaourt aromatisé / Lacté vanille	Rôti de porc sauce aux herbes Pommes vapeur et chou braisé Cantal Fruit de saison Pavé de colin sauce dugléré	MENU REGIONAL Salade iceberg, vinaigrette aux 2 moutardes / Salade de lentilles Carbonnades flamande Frites Gaufre sauce chocolat / Fromage blanc au spéculoos Quenelles façon carbonnade	Poisson pané aux céréales Purée de céleri Edam / Mimolette Fruit de saison / Fruit de saison
Du 21 au 25 octobre VG	Steak de veau Epinards en béchamel et PDT Vache picon Fruit de saison Crispidor à l'emmental	Chou rouge vinaigrette à la framboise Aiguillettes de poulet tandoori Riz créole Velouté aux fruits Marmite de poisson tandoori	Parmentier de poisson blanc et saumon au brocolis Fromage des Pyrénées Cocktail de fruits au sirop	Méli-mélo de salade verte et mozzarella, vinaigre balsamique Omelette basquaise Coquillettes au fromage Mousse au chocolat au lait	Sauté de bœuf façon stroganoff Poelée forestière et PDT Tomme blanche Fruit de saison Steak mozzarella et tomate
Du 28 au 01 novembre VG	Pavé de colin façon bouillabaisse Boulgour Fourme d'Ambert AOC Fruit de saison	Carottes râpées au cumin et à l'orange Rôti de bœuf sauce brune Fondue de poireaux et PDT Fromage frais sucré Œuf florentine	Moussaka végétarienne Coulommiers Fruit de saison	MENU ORANGE ET NOIR Soupe de potiron et croûtons Kefta de mouton sauce catalane Purée de carottes Salade d'orange sauce chocolat Boulette de soja sauce catalane	FERIE