















	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Du 01 au 05 En Octobre, les légumes et fruits de saison sont  Les radis  Le chou fleur  Le potiron	Pâté de campagne <i>Sans porc : pâté de volaille</i> Galopin de veau Courgettes à la crème Chantaillou Eclair au chocolat	Salade farandole (scarole, chou blanc, radis, maïs) Jambon blanc <i>Sans porc : jambon de volaille</i> Coquillettes Emmental à la coupe Compote	Salade de riz au thon Escalope de poulet aux herbes Jardinière de légumes Pavé demi sel Fruit de saison	Concombres vinaigrette Hachis  Parmentier Fromage à la coupe Laitage	Taboulé Poisson pané et citron Jeunes carottes Gouda Fruit de saison
Du 08 au 12  Carottes râpées au citron <i>Sauté de porc aux oignons</i> *En rang d'oignons <i>Sans porc : Sauté de dinde aux oignons</i>  Purée de patate douce *En avoir gros sur la patate Yaourt sucré Fruit de saison	 « LES EXPRESSIONS CULINAIRES » Salade de lentilles et blé Œufs brouillés *Marcher sur des œufs Ratatouille Tartare  Crêpe sucrée *Aplatir comme une crêpe	Multifeuilles en salade et dés de gouda *Raconter des salades Blanquette de dinde Boulgour Poire au sirop *Couper la poire en deux	Quiche à la moutarde à l'ancienne (à la tomate) *La moutarde me monte au nez Bœuf au romarin Beignets de chou fleur *Faire chou blanc Petit moulé ail et fines herbes Fruit de saison	Radis râpés Merlu en sauce bonne femme *Comme un poisson dans l'eau Riz safrané Lozère vache à la coupe  *En faire tout un fromage Crème dessert au caramel	
Du 15 au 19 Le potiron	Crêpe au fromage Rôti de veau Flan de potiron Tome blanche Fruit de saison	Duo de chou blanc et rouge Lasagnes à la bolognaise  Fromage à la coupe Laitage	Macédoine mayonnaise Boulettes d'agneau au jus Haricots verts sautés Vache picon Fruit de saison	Mélange fantaisie (batavia, carottes, maïs) Ragoût de pois chiches  Pennes Laitage Biscuit	Salade de pommes de terre Marco Polo (poivrons, surimi en mayonnaise) Beignets de calamars Courgettes sautées Six de Savoie Fruit de saison
Du 22 au 26 Vacances de la Toussaint 	Laitue et dés d'emmental Gardianne de taureau Riz Crème dessert vanille	Betteraves vinaigrette Couscous de légumes au poulet  Fromage Fruit de saison	Carottes râpées Alouette de bœuf sauce chasseur Pommes noisette Saint Paulin Fromage blanc sucré	Salade de blé aux petits légumes Rôti de porc au jus <i>Sans porc : Rôti de dinde au jus</i> Pôlée champêtre Camembert à la coupe Fruit de saison	Endives vinaigrette Colombo de colin Polenta Cantadou Purée de fruits
Du 29 Octobre au 02 Novembre Vacances de la Toussaint	Pizza Galette de soja à la provençale Choux fleur à la crème Petit suisse sucré Fruit de saison	Salade verte Sauté de bœuf basquaise  Spaghettis Fromage à la coupe Laitage	Halloween Jus d'orange Céleri remoulade Nuggets de dinde Purée de potiron Gouda Carrot cake aux amandes	FERIE 1er Novembre	Salade de pommes de terre Terrine de poisson Petits pois au jus Samos Fruit de saison

* Pour chaque plat protidique à base de viande une substitution à base de poisson ou d'œufs peut être proposé

Information allergènes : présence possible de céréales contenant du gluten, de crustacés, d'œufs, de poissons, d'arachide, de soja, de lait et produits à base de lait, de fruits à coque, de céleri, de moutarde, de sésame, de l'anhydride sulfureux et sulfites dans nos ateliers.

Pâtisseries et plats complets
faits "maison"Nos menus respectent la saisonnalité
des fruits et légumes fraisProduits issus de l'Agriculture
Biologique100% de nos fruits sont locaux (<160 km)
(excepté les fruits exotiques et agrumes)