

Menus du 29 septembre au 3 octobre

Légende :

- PRODUIT BIO
- CUISINES PAR NOS CHEFS
- PRODUIT LABELLISÉ
- PRODUIT RÉGIONAL
- PRODUIT PÊCHE DURABLE

Lundi 29 septembre	Mardi 30 septembre	Mercredi 1er octobre	Jeudi 2 octobre	Vendredi 3 octobre
<p><i>Aux couleurs de l'automne</i></p> <p>Carottes et choux rouges râpés aux fines herbes</p> <p>Rôti de dinde Sauce forestière</p> <p>Bulgour BIO</p> <p>Saint Paulin</p> <p>Compote pomme BIO et marrons du chef</p>	<p>Salade de pommes de terre, maïs à la ciboulette</p> <p>Chipolata</p> <p>Epinards BIO béchamel</p> <p>Fromage frais à tartiner</p> <p>Crème dessert vanille</p>		<p>Salade de coquillettes BIO à l'aneth</p> <p>Omelette BIO Sauce marenço</p> <p>Haricots verts persillés</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Tarte au flan coco du chef</p>	<p>Betteraves BIO et vinaigrette</p> <p>Pavé de merlu MSC Sauce dieppoise</p> <p>Riz BIO créole</p> <p>Cantal AOP</p> <p>Fruit de saison</p>

Nos viandes de bœuf, veau, porc, volaille sont garanties origine France