

# Menus du 6 au 10 octobre

**Légende :**

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

Lundi 6 octobre	Mardi 7 octobre	Mercredi 8 octobre	Jeudi 9 octobre	Vendredi 10 octobre
<p><b>Macédoine de légumes et vinaigrette</b> </p> <p>Jambon blanc issu du porc français</p> <p><b>Gratin façon dauphinois</b> </p> <p>Brie</p> <p>Muffin</p>	<p><b>Taboulé (semoule BIO)</b>  </p> <p>Nuggets de poisson Citron</p> <p><b>Chou-fleur persillé</b> </p> <p>Fromage blanc sucré</p> <p>Fruit de saison</p>		<p><b>Quiche carotte emmental</b> </p> <p><b>Sauté de dinde Sauce à l'indienne</b> </p> <p><b>Petits pois</b> </p> <p>Suisse fruité</p> <p>Fruit de saison</p>	<p><b>Céleri râpé régional façon rémoulade</b>  </p> <p><b>Bolognaise de pois chiche et légumes</b> </p> <p><b>Coquillettes BIO</b>  </p> <p>Saint Nectaire AOP  </p> <p><b>Compote pomme banane BIO du chef</b>  </p>

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

