

S 41

SEMAINE DU 06/10 AU 10/10

MIDI

SOIR

LUNDI  
6 oct

Salade de Pois Chiches à l'Orientale

Salade Pépinettes Betteraves EG Maïs

Cordon Bleu de Volaille

Pizza Pomme de Terre Fromage

SV: Curry de Colin au Lait de Coco  
Poêlée Maison Carottes Champignons

Salade Mélangée

Gouda

Crème Caramel

Pomme Locale HVE

MARDI  
7 oct

Concombres EG sée Bulgare

Sauté de Veau à la Crème

Jambon Blanc

SV: Colin Crème  
Semoule

SV: Accras de Morue  
Gratin de Blettes à la Muscade

 Rondelé Bio

Emmenthal

Salade de Fruits Frais

Pastei de Nata

MERCREDI  
8 oct

Céleris Rémoulade

Mousse de Canard

Paëlla

SV: Crêpe au Fromage  
Poisson Pané

SV: Falafels / Coquillettes

Brunoise du Soleil

Velouté Nature

Crème Catalane

Yaourt Fermier Local Aromatisé

JEUDI  
9 oct

Salade Verte Mozzarella

Salade de Pomme de Terre Ravigote

Carbonade de Bœuf Flamande

Samoussas aux Légumes

SV: Saumon Beurre Citron  
Tortis

Haricots Beurre Persillade

Saint Nectaire

Pomme HVE

Flan Chocolat

VENDREDI  
10 oct

Pâté de Foie

SV: Œufs Durs Vinaigrette  
Calamars à la Romaine

Courgettes Bio Provençale

Fromage Blanc

Donuts Chocolat

Menus établis sous réserve des contraintes  
d'approvisionnement.  
Produits de la mer: Pêche durable selon le référentiel  
MSC [www.msc.org/fr](http://www.msc.org/fr)  
Origine des viandes :  
Bœuf, Veau, Porc, Volaille = France  
- Agneau = Union Européenne

SV: Menu sans viande



Produit maison



Produit issu de l'agriculture biologique



Produit régional



Pêche durable