




Semaine du 17 au 23 Octobre

 Produit Bio
 Protéines végétales

 Label Rouge, Blanc Coeur, AOC ou AOP
 MSC ou Pêche Durable

 Préparé par le chef
 Produit Local

Chaque mois, les anniversaires sont fêtés autour d'un gâteau

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
	POTAGE DU JOUR BETTERAVE ROUGE VINAIGRETTE	POTAGE DU JOUR CHOU ROUGE A L'ECHALOTE	POTAGE DU JOUR DUO DE HARICOTS VINAIGRETTE	POTAGE DU JOUR CELERI RAPE MAYONNAISE	POTAGE DU JOUR HOUMOUS ET TOAST	POTAGE DU JOUR TARTE AUX LEGUMES	POTAGE DU JOUR PATE EN CROUTE ET CORNICHONS
	EMINCE DE PORC AU CURRY	MARMITTE DE POISSON	LASAGNES	JAMBON BRAISE	POISSON MEUNIERE SAUCE CITRON	FOIE DE GENISSE FRAIS EN PERSILLADE	PARMENTIER DE CANARD
	RIZ CANTONNAIS	JULIENNE DE LEGUMES ET POMME DE TERRE	CHEVRE EPINARDS	SEMOUNLE ET HARICOTS VERTS	RIZ CREMEUX	COURGES RÔTIES	SALADE VERTE
	PLATEAU DE FROMAGES	PLATEAU DE FROMAGES	PLATEAU DE FROMAGES	PLATEAU DE FROMAGES	PLATEAU DE FROMAGES	PLATEAU DE FROMAGES	PLATEAU DE FROMAGES
	MOUSSE SAVEUR CAFE	CRUMBLE POMMES CANNELLE DU CHEF	TIRAMISU DU CHEF	COUPE DE FRUITS CHANTILLY DU CHEF	CREME CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON LOCAL	CAFE GOURMAND DU CHEF
GOUTER	MADELON AUX PEPITES DE CHOCOLAT	QUATRE-QUART DU CHEF	MADELEINE	GATEAU AU YAOURT DU CHEF	GATEAU AU CARAMEL DU CHEF	MUFFIN DU CHEF	COMPOTE
	SOUPE DE LEGUMES	POTAGE CRECY	VELOUTE DE LEGUMES VERTS	SOUP GOURMANDE	SOUPE A L'OIGNON	CREME DE LEGUMES LOCAUX	POTAGE BUTTERNUT
	ROULE DE POIREAUX	QUICHE AUX ENDIVES	QUENELLES DE VOLAILLE SAUCE TOMATE	FACON POT AU FEU ET SES TOASTS AU FROMAGE	TOURTE FORESTIERE	PAIN DE POISSON SAUCE NANTUA	GRATIN DE PENNES
	AU JAMBON	ET LARDONS	POELEE DE LEGUMES	FLAN AU CARAMEL	SALADE VERTE	SALADE DE CRUDITES	AU JAMBON
	SALADE DE FRUITS FRAIS DU CHEF	SEMOUNLE AU LAIT DU CHEF	YAOURT AUX FRUITS		BANANE CHANTILLY	YAOURT AROMATISE	FRUIT DE SAISON