

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 4 au 8 octobre 2021	Salade de concombres crème ciboulette Saucisse de Toulouse Purée de brocolis & carottes Carré de l'Est Crêpe sucrée topping chocolat	Salade de tomates vinaigrette basilic Sauté de bœuf sauce diabolin Pommes paillason Petit moulé ail & fines herbes Banane	Cake à l'épeautre carottes & emmental Colin poêlé Mélange de légumes & haricots plats Mimolette Compote de pommes Goûter : lait nature Barre chocolat & pain	Salade Iceberg & croûtons vinaigrette traditionnelle Rôti de dinde au caramel Carottes & salsifis Fol épi petit roulé Tarte normande fraîche	Chou-fleur sauce cocktail Base flageolets poivrons au curry Pépinettes Fromage blanc & cassonade Raisin
Semaine du 11 au 15 octobre 2021 	Salade de betteraves vinaigrette à la framboise Omelette nature Petits pois à la française Camembert Compote de pommes et cannelle	Salade d'endives & pommes vinaigrette au persil Sauté de dinde aux deux moutardes Coquillettes Tomme blanche Moelleux abricot & romarin	Carottes râpées à la méridionale Rôti de veau sauce quatre épices Purée de carottes & patates douces Petit suisse nature Orange Goûter : sirop de fraise fromage frais sel de Guérande & gressin	Pain de sardine à la tomate sauce aneth Hot dog Frites Fromage blanc Poire nashi	Brocolis sauce tartare (ciboulette...) Dahl de lentilles corail (carottes râpées, tomates, gingembre, lait de coco, curry) Riz Cotentin nature Yaourt et sa garniture tatin
Semaine du 18 au 22 octobre 2021	Salade de pommes de terre à l'échalote Cordon bleu Courgettes à la Provençale Brie Compote de pommes fraises	Salade verte & emmental vinaigrette traditionnelle Brandade de poisson Fromage fondu Poire	Toast de camembert sur son lit de salade verte Poulet rôti au jus Tian de légumes Flan vanille Raisin Goûter : Lait nature Confiture de fraises & pain	Céleri rémoulade Boulettes de bœuf sauce tomate Polenta Emmental Yaourt brassé à la banane	Cœur de laitue & croûtons sauce ambrée Croq veggi au fromage Haricots verts persillés Petit suisse nature Tarte au chocolat
CDL Semaine du 25 au 29 octobre 2021 	Boulgour façon taboulé Omelette nature Ratatouille Yaourt nature Pomme Goûter : Jus d'orange & goûter fourré chocolat	Salade de betteraves vinaigrette traditionnelle Poisson gratiné Purée de potiron Fraidou Mousse au chocolat Barre bretonne & raisin	Œuf dur mayonnaise Saucisse de volaille Lentilles Fol épi Poire Goûter : sirop de grenadine petit moulé nature & gressin	Salade du chef vinaigrette au persil Sauté de bœuf sauce grand-mère Semoule Camembert Clafoutis poire amande Goûter : Gaufre pâtissière & banane	Salade fantaisie (frisée, chou chinois, chicorée) vinaigrette brésil Steak haché de saumon sauce hongroise Epinards béchamel Gouda Compote de pomme ananas Goûter : lait nature Confiture d'abricots & pain

Innovation culinaire
 Recette maison

Produits frais
 Agriculture biologique
 Label rouge

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 4 au 8 octobre 2021	Salade de concombres crème ciboulette Saucisse de Toulouse Purée de brocolis & carottes Crêpe sucrée topping chocolat	Sauté de bœuf sauce diablottin Pommes paillason Petit moulé ail & fines herbes Banane	Cake à l'épeautre carottes & emmental Colin poêlé Mélange de légumes & haricots plats Compote de pommes Goûter : lait nature Barre chocolat & pain	Rôti de dinde au caramel Carottes & salsifis Fol épi petit roulé Tarte normande fraîche	Base flageolets, poivrons au curry Pepinettes Fromage blanc & cassonade Raisin
Semaine du 11 au 15 octobre 2021 	Omelette nature Petits pois à la française Camembert Compote de pommes et cannelle	Salade d'endives & pommes vinaigrette au persil Sauté de dinde aux deux moutardes Coquillettes Moelleux abricot & romarin	Rôti de veau sauce quatre épices Purée de carottes & patates douces Petit suisse nature Orange Goûter : sirop de fraise fromage frais sel de Guérande & gressin	Hot Dog Frites Fromage blanc Poire nashi	Brocolis sauce tartare (ciboulette...) Dahl de lentilles corail (carottes râpées, tomates, gingembre, lait de coco, curry) Riz Yaourt et sa garniture tatin
Semaine du 18 au 22 octobre 2021	Salade de pommes de terre à l'échalote Cordon bleu Courgettes à la Provençale Compote de pommes fraises	Brandade de poisson Fromage fondu Poire	Toast de camembert sur son lit de salade verte Poulet rôti au jus Tian de légumes Raisin Goûter : Lait nature Confiture de fraises & pain	Boulettes de bœuf sauce tomate Polenta Emmental Yaourt brassé à la banane	Croq veggi au fromage Haricots verts persillés Petit suisse nature Tarte au chocolat
CDL Semaine du 25 au 29 octobre 2021 	Boulgour façon taboulé Omelette nature Ratatouille Yaourt nature	Salade de betteraves vinaigrette traditionnelle Poisson gratiné Purée de potiron Mousse au chocolat Barre bretonne & raisin	Saucisse de volaille Lentilles Fol épi Poire Goûter : sirop de grenadine petit moulé nature & gressin	Salade du chef vinaigrette au persil Sauté de bœuf sauce grand-mère Semoule Clafoutis poire amande Goûter : Gaufre pâtissière & banane	Steak haché de saumon sauce hongroise Epinards béchamel Gouda Compote de pomme ananas Goûter : lait nature Confiture d'abricots & pain

Innovation culinaire

Recette maison

Produits frais

Agriculture biologique

Label rouge