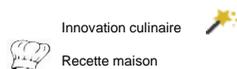


	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Semaine 30 Septembre au 4 Octobre 2024</b>	Salade verte & emmental vinaigrette traditionnelle Sauté de porc aux olives <i>sauté de dinde aux olives</i> Blé à la tomate Coulommiers Purée de pommes bananes	Taboulé au boulgour Emincé de volaille sauce Hongroise Brocolis à la Béchamel Yaourt nature Pomme	Roulade de volaille Steak de colin sauce Aurore Riz aux petits légumes Mimolette Raisin	Salade de tomates vinaigrette à la ciboulette Rôti de bœuf & jus Purée de pommes de terre Petit suisse nature Cake au miel de "Puget Théniers"	Carottes râpées vinaigrette au persil Tortis lentilles & tomates Mouse au chocolat au lait
			Goûter : Jus multivitamines & Paillolines		
<b>Semaine 7 au 11 Octobre 2024</b>	Bruschetta Colin mariné au thym & citron Mélange de 4 céréales Yaourt arôme Kiwi	Salade de concombres à la crème ciboulette Boules de lentilles tomate sauce fraîcheur Carottes persillées Pavé 1/2 sel Compote d'abricots	Salade de tomates & cœurs de palmiers vinaigrette terroir Saucisse de volaille Pommes boulangères Brie Crème dessert au caramel	Salade de betteraves vinaigrette au persil Pennes à la Bolognese Gouda Banane	Calamars à la romaine sauce curry Haricots verts persillés Petit suisse nature Gâteau au chocolat
			Goûter : Fourrandise au chocolat & Poire		
<b>Escale AUTOMNALE</b> <b>Semaine 14 au 18 Octobre 2024</b> TOUS FOUS DU GOUT!	Velouté de champignons Pâtes farcies Tex Mex Yaourt nature Poire	Salade de radis & maïs vinaigrette traditionnelle Steak haché de saumon sauce Oseille Pommes vapeur Croc lait Purée de fruits maison	Tarte butternut au comté Sauté de Bœuf sauce pain d'épices Haricots beurre à l'ail Fromage nature & crème de marron	Quenelles nature sauce Italienne Printanière de légumes Camembert Biscuit nappé au chocolat	Salade de courgettes râpées vinaigrette au persil Pavé de merlu sauce carottes spéculoos Gratin de potiron Petit moulu nature Cake aux noisettes caramélisées
			Goûter : Jus Multivitamines & Donuts au sucre		
<b>Semaine 21 au 25 Octobre 2024</b> BONNES VACANCES	Salade de pommes de terre à l'échalote Nuggets de poulet Epinards hachés à la béchamel Yaourt nature Pomme	Salade verte & croûtons vinaigrette traditionnelle Gâteau d'œufs sauce Provençale Semoule aux petits légumes Fromage fondu Liégeois au chocolat	Rosette Roulade de volaille Boulettes d'agneau sauce Bourguignonne Julienne de légumes & farfalles Fromage blanc nature Ananas	Salade de Haricots verts vinaigrette ciboulette Curry de pois chiches & riz Emmental Compote de fraises	Carottes râpées vinaigrette à l'échalote Brandade poisson Coulommiers Gâteau au yaourt
	Goûter : Jus d'ananas & Gaufre Pâtisseries	Goûter : Madeline & Poire	Goûter : Jus de pomme & Petit moulu / gressins	Goûter : Lait nature & Fourrandise au chocolat	Goûter : Paillolines & Banane
<b>Semaine 28 Octobre au 1er Novembre 2024</b> BONNES VACANCES	Salade verte & mimolette vinaigrette moutarde framboises Riz à l'Andalouse Camembert Purée de fruits maison	Potage de potiron Colin à la Napolitaine Pommes noisettes Petit suisse nature Orange	Cake emmental & olives Steak haché de bœuf au jus Mélange de légumes haricots plats Fraidou Banane	Salade d'endives vinaigrette traditionnelle Sauté de poulet sauce potiron orientale Carottes & blé Crème Anglaise Brownie au chocolat	Férié
	Goûter : Jus multivitamines & Pompon au cacao	Goûter : Jus d'ananas & Fromage frais sel de Guérande / gressins	Goûter : Lait nature & Fourrandise à la fraise	Goûter : Petit pain au lait & Pomme	



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Semaine</b> <b>30 Septembre</b> <b>au</b> <b>4 Octobre 2024</b>	Sauté de porc aux olives <i>sauté de dinde aux olives</i>  Blé à la tomate  Coulommiers Purée de pommes bananes	Taboulé au boulgour  Emincé de volaille sauce Hongroise Brocolis à la Béchamel  Pomme	Steak de colin sauce Aurore  Riz aux petits légumes  Mimolette Raisin	Rôti de bœuf & jus  Purée de pommes de terre  Petit suisse nature Cake au miel de "Puget Théniers"	Carottes râpées vinaigrette au persil  Tortis lentilles & tomates  Mousse au chocolat au lait
			Goûter : Jus multivitamines & Paillolines		
<b>Semaine</b> <b>7 au 11</b> <b>Octobre 2024</b>	Bruschetta  Colin mariné au thym & citron Mélange de 4 céréales  Yaourt arôme	Salade de concombres à la crème ciboulette  Boules de lentilles tomate sauce fraîcheur Carottes persillées  Compote d'abricots	Salade de tomates & cœurs de palmiers vinaigrette terroir  Saucisse de volaille Pommes boulangères  Crème dessert au caramel Goûter : Fourrandise au chocolat & Poire	Salade de betteraves vinaigrette au persil  Pennes à la Bolognaise  Banane	Calamars à la romaine sauce curry  Haricots verts persillés  Petit suisse nature Gâteau au chocolat
<b>Escale</b> <b>AUTOMNALE</b> <b>Semaine</b> <b>14 au 18</b> <b>Octobre 2024</b>  <b>TOUS FOUS DU GOUT!</b>	Pâtes farcies Tex Mex  Yaourt nature Poire	Steak haché de saumon sauce Oseille  Pommes vapeur  Croc lait Purée de fruits maison	Tarte butternut au coint  Sauté de Bœuf sauce pain d'épices Haricots beurre à l'ail  Fromage nature & crème de marron	Quenelles nature sauce Italienne  Printanière de légumes  Camembert Biscuit nappé au chocolat	Pavé de merlu sauce carottes spéculoos  Gratin de potiron  Petit moulé nature Cake aux noisettes caramélisées
			Goûter : Jus Multivitamines & Donuts au sucre		
<b>Semaine</b> <b>21 au 25</b> <b>Octobre 2024</b>  <b>BONNES</b> <b>VACANCES</b>	Salade de pommes de terre à l'échalote  Nuggets de poulet Epinards hachés à la béchamel  Pomme	Gâteau d'œufs sauce Provençale  Semoule aux petits légumes  Fromage fondu Liégeois au chocolat	Rosette <i>Roulade de volaille</i>  Boulettes d'agneau sauce Bourguignonne Julienne de légumes & farfalles  Ananas	Curry de pois chiches & riz  Emmental  Compote de fraises	Carottes râpées vinaigrette à l'échalote  Brandade poisson  Gâteau au yaourt
	Goûter : Jus d'ananas & Gaufre Pâtissière	Goûter : Madeline & Poire	Goûter : Jus de pomme & Petit moulé / gressins	Goûter : Lait nature & Fourrandise au chocolat	Goûter : Paillolines & Banane
<b>Semaine</b> <b>28 Octobre</b> <b>au</b> <b>1er Novembre 2024</b>  <b>BONNES</b> <b>VACANCES</b>	Salade verte & mimolette vinaigrette moutarde framboises  Riz à l'Andalouse  Purée de fruits maison	Colin à la Napolitaine  Pommes noisettes  Petit suisse nature Orange	Cake emmental & olives  Steak haché de bœuf au jus Mélange de légumes haricots plats  Banane	Sauté de poulet sauce potiron orientale Carottes & blé  Crème Anglaise Brownie au chocolat	Férié
	Goûter : Jus multivitamines & Pompon au cacao	Goûter : Jus d'ananas & Fromage frais sel de Guérande / gressins	Goûter : Lait nature & Fourrandise à la fraise	Goûter : Petit pain au lait & Pomme	

