

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>6 oct. </p> <p>Asperge vinaigrette</p> <p>Rôti de porc , sauce mexicaine, riz , haricots rouges à la tomate</p> <p>Cantal </p> <p>Fruit frais de saison</p> <p>---</p> <p>• Goûter : galette St Michel, petits suisses aux fruits, jus de pomme 100% pur jus</p>	<p>7 oct.</p> <p>Salade cœur de palmier vinaigrette</p> <p>Paupiette de dinde sauce romarin, purée de courgettes  et de pommes de terre</p> <p>Crème anglaise </p> <p>Gâteau chocolat</p> <p>---</p> <p>• Goûter : pain + confiture, lait nature, fruit frais de saison</p>	<p>8 oct.</p> <p>Salade verte et maïs</p> <p>Tomate farcie au coulis de tomate, boulgour </p> <p>Saint-Paulin</p> <p>Ananas au sirop</p> <p>---</p> <p>• Goûter : gaufre liégeoise, fromage blanc + sucre, jus d'orange 100% pur jus</p>	<p>9 oct. </p> <p>Betterave  vinaigrette</p> <p>Dos de colin d'Alaska  sauce crème d'aneth, semoule </p> <p>Fromage frais + sucre</p> <p>Fruit frais de saison</p> <p>---</p> <p>• Goûter : pain + beurre, petit fromage frais aux fruits, jus multifruit</p>	<p>10 oct. MENU VÉGÉTARIEN</p> <p>Salade de pépinettes fraîcheur</p> <p>Nuggets de blé croustillants, trio de légumes , carotte, petit pois et brocolis</p> <p>Yaourt aromatisé </p> <p>Fruit frais de saison </p> <p>---</p> <p>• Goûter : moelleux chocolat, laitage, fruit de saison</p>
<p>13 oct. </p> <p>Salade de pommes de terre , aux oignons rouges</p> <p>Émincé de poulet sauce au panais, beignets de brocolis</p> <p>Petit fromage frais sucré</p> <p>Fruit frais de saison</p> <p>---</p> <p>• Goûter : brioche nature, yaourt nature + sucre, jus de pomme 100%</p>	<p>14 oct.</p> <p>Chou rouge rémoulade et cubes de mimolette</p> <p>Colin  sauce andalouse, fusilli  et haricots verts</p> <p>Gouda </p> <p>Flan vanille nappé caramel</p> <p>---</p> <p>• Goûter : crêpe Waouh, lait nature, fruit frais de saison</p>	<p>15 oct.</p> <p>Rillettes au thon, pain de mie toasté</p> <p>Tarte tomate chèvre, trio de légumes , carottes, chou-fleur et petits pois persillés</p> <p>Fromage à tartiner ail et fines herbes</p> <p>Fruit frais de saison</p> <p>---</p> <p>• Goûter : barre quatre-quart, yaourt aromatisé, jus d'orange 100% pur jus</p>	<p>16 oct. </p> <p>Salade verte sauce mimosa</p> <p>Parmentier de l'automne (potiron/butternut) </p> <p>Yaourt aux fruits</p> <p>Fruit frais de saison</p> <p>---</p> <p>• Goûter : céréales, lait nature, compote pommes / banane</p>	<p>17 oct. MENU VÉGÉTARIEN</p> <p>Carottes râpées</p> <p>Boulettes pois chiches, sauce tomate, pommes de terre rissolées</p> <p>Fromage frais + sucre</p> <p>Madeleine</p> <p>---</p> <p>• Goûter : pain + miel, laitage, fruit frais de saison </p>
<p>20 oct. </p> <p>Betteraves  vinaigrette</p> <p>Sauté de porc , sauce charcutière, haricot beurre</p> <p>Camembert</p> <p>Crème caramel</p> <p>---</p> <p>• Goûter : biscuit fourré chocolat, lait nature, fruit frais de saison</p>	<p>21 oct.</p> <p>Céleri rémoulade</p> <p>Pavé de saumon  sauce citron, chou-fleur  et pommes de terre au gratin</p> <p>Petit fromage frais sucré</p> <p>Roulé fourré fraise</p> <p>---</p> <p>• Goûter : croissant, yaourt à boire vanille, jus d'orange 100% pur jus </p>	<p>22 oct. MENU VÉGÉTARIEN</p> <p>Velouté poireaux pommes de terre </p> <p>Ravioli aux légumes</p> <p>Édam </p> <p>Fruit frais de saison</p> <p>---</p> <p>• Goûter : pain au lait, lait chocolaté, compote de pomme gourde </p>	<p>23 oct. </p> <p>Radis + beurre</p> <p>Filet de poulet sauce façon vallée d'Auge, petits pois </p> <p>Bûche au lait mélange</p> <p>Mousse chocolat</p> <p>---</p> <p>• Goûter : mini cake aux fruits, yaourt à boire fraise, jus de raisins</p>	<p>24 oct.</p> <p>Segments pamplemousse, demi-pamplemousse + sucre</p> <p>Goulash de bœuf , frites</p> <p>Fromage frais + sucre</p> <p>Fruit frais de saison </p> <p>---</p> <p>• Goûter : gaufre, lait vanille, compote de pomme / fraise gourde</p>
<p>27 oct.</p> <p>Velouté de lentilles vertes </p> <p>Émincé de poulet , sauce indienne , macaroni </p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Fruit frais de saison</p> <p>---</p> <p>• Goûter : ménélik, lait nature, compote pomme gourde </p>	<p>28 oct.</p> <p>Salami et cornichon</p> <p>Hoki pané , épinard au gratin et pommes de terre</p> <p>Gouda </p> <p>Tarte pomme / rhubarbe </p> <p>---</p> <p>• Goûter : chausson aux pommes, yaourt à boire fraise, fruit frais de saison</p>	<p>29 oct.</p> <p>Chou blanc rémoulade</p> <p>Steak haché de veau, sauce poivre, semoule  et ratatouille</p> <p>Emmental</p> <p>Liégeois chocolat</p> <p>---</p> <p>• Goûter : brioche fourrée chocolat, lait vanille, fruit frais de saison </p>	<p>30 oct.</p> <p>Salade de pommes de terre vinaigrette ciboulette</p> <p>Rôti de dinde  à la crème, haricots verts  persillés</p> <p>Petit fromage frais sucré</p> <p>Fruit frais de saison</p> <p>---</p> <p>• Goûter : barre pâtissière, yaourt à boire vanille, jus de pomme 100%</p>	<p>31 oct. REPAS À THÈME HALLOWEEN VÉGÉTARIEN</p> <p>Carottes râpées  et olives noires</p> <p>Bâtonnet de mozzarella frit et ketchup, purée de butternut et pommes de terre</p> <p>Bleu</p> <p>Crème dessert pistache (crème pistache 5/1)</p> <p>---</p> <p>• Goûter : gâteau fourré abricot, lait fraise, fruit frais de saison </p>

Tous nos potages et purées sont faits maison. Les menus sont donnés à titre indicatif mais peuvent être modifiés pour des raisons techniques.