














lundi 4 octobre 2021	mardi 5 octobre 2021	mercredi 6 octobre 2021	jeudi 7 octobre 2021	vendredi 8 octobre 2021
Potage au potiron  Parmentier aux carottes  Mimolette gateau basque	Haricots verts en salade  Blanquette de veau  Riz pilaf  crème dessert vanille  Compote de pomme abricot 	Semoule en salade  Filet de colin meunière  Carottes ail et persil  Yaourt sucré  Poire 	Betteraves en dés mimosas  Sauté de dinde à l'éstragon  Macaroni  Comté  Raisin	Coquillettes en salade  Omelette provençale  Courgettes sautées  flan au chocolat  Pomme 
lundi 11 octobre 2021	mardi 12 octobre 2021	mercredi 13 octobre 2021	jeudi 14 octobre 2021	vendredi 15 octobre 2021
Céleri rémoulade  tarte butternut comte AOP  Salade verte  yaourt aux fruits  paris brest	Pommes de terre en salade Sauté de boeuf aux épices  Poêlée maraichère aux deux carottes Camembert  Compote de pomme 	Ebly en salade Boulettes d'agneau haricot vert  flan nappé au caramel  Kiwi 	Chou vinaigrette  Colin pané tex-mex  Gratin dauphinois Cantal jeune  Poire 	Velouté de légumes  Poulet rôti  Penne  vache qui rit  Banane 
lundi 18 octobre 2021	mardi 19 octobre 2021	mercredi 20 octobre 2021	jeudi 21 octobre 2021	vendredi 22 octobre 2021
Coquillettes en salade  Pizza  Salade verte  Yaourt sucré  Orange 	Coleslaw  Spaghetti à la bolognaise  Assortiment de fromages Compote de pomme poire 	Betteraves en vinaigrette  Poulet sauté basquaise  Riz pilaf  yaourt aux fruits  Banane 	Carottes râpées  Blanquette de poisson Purée Emmental  Pomme 	Salade Strasbourgeoise Saucisse de Strasbourg Choucroute et pommes de terre Munster  tarte aux pommes mirabelles
lundi 25 octobre 2021	mardi 26 octobre 2021	mercredi 27 octobre 2021	jeudi 28 octobre 2021	vendredi 29 octobre 2021
Oeufs durs mayonnaise  colin sauce tomate  Purée de carottes  flan nappé au caramel  madeleine 	Salade verte  Saucisse de volaille  Lentilles au jus  Comté aop  Poire 	Salade de riz  Steack haché de veau  haricot vert  petit suisse aux fruits  Compote de pomme abricot 	Céleri rémoulade  Emincé d'omelette tomate  Riz pilaf  chanteneige  Kiwi 	Macédoine mayonnaise  Rôti de porc  Coquillettes au beurre  Saint-Nectaire AOP  Pomme 


En conformité avec le règlement UE 1169/2011 : Des plats présentés peuvent contenir des allergènes suivants : gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, lupin, mollusques, anhydride sulfureux et sulfites »


 plats fabriqués avec des matières premières issues de l'agriculture biologique


 Viande de porc français


 Viande de bœuf français


 Volaille française


 pêche durable msc


 viande d'agneau français

 végétarien


 Appellation d'origine protégée

 fruit ou légume cuit

 viande, poisson, œuf

 produit laitier

 fruit ou légume cru

 féculent