



Lundi 06 Octobre	Mardi 07 Octobre	Mercredi 08 Octobre	Jeudi 09 Octobre	Vendredi 10 Octobre
Salade de pépinettes Saucisse de Toulouse <i>Bâtonnets de mozzarella panés</i> <b>Ratatouille Bio</b>  <b>Fruit de saison Bio</b>	<b>Merlu MSC sauce safranée</b> <i>Emincé végétal sauce crème</i> Semoule <b>Saint Marcellin IGP à la coupe</b>  <b>Purée de fruits Bio</b>	Salade de pois chiches Blanquette de porc <i>Notre omelette soufflée à l'emmental Bio</i> <b>Carottes Bio sautées</b>  <b>Raisin Bio</b>	<b>Velouté de légumes Bio</b> <b>Nos lasagnes</b> à la bolognaise de bœuf <i>Cappellettis sauce tomate</i>  Flan chocolat	Pizza au fromage Nuggets de blé / <b>Courgettes Bio à la tomate</b>  Yaourt sucré
Lundi 13 Octobre	Mardi 14 Octobre	Mercredi 15 Octobre	Jeudi 16 Octobre	Vendredi 17 Octobre

## LA SEMAINE DU GOÛT : les trésors de la planète

<b>Goulash bœuf Bio</b> <i>Falafels sauce tomate basilic</i> Pommes de terre rosties Galettes Saint Michel <b>Ramequin de purée de pommes nectarines HVE artisanale</b>	<b>Taboulé de semoule petit épeautre Bio et basilic</b> <b>Jambon blanc Bio et cornichon</b> <i>Pané de blé</i> <b>Mouliné de butternut Bio</b> Ramequin de fromage blanc nature et ses éclats de biscuitsavoine chocolat	<b>Tajine de dinde Label Rouge aux abricots</b> <i>Tajine de pois chiches aux abricots</i> Boulgour Petit beurre Poire au sirop	<b>Œuf Bio mimosa paprika</b> <b>Macaronis Bio et râpés Bio et crème de chou fleur Bio au curry</b> / <b>Fruit de saison Bio</b>	<b>Salade Iceberg Bio</b> Colin MSC et crevettes à la coco <i>Quenelles sauce aurore</i> <b>Riz IGP</b>  <b>Cake cacao fleur de sel IGP</b>
---	---	---	---	--

**La Semaine du Goût**  
Du 13 au 17 octobre  
*Les trésors de la planète !*



Lundi 20 Octobre	Mardi 21 Octobre	Mercredi 22 Octobre	Jeudi 23 Octobre	Vendredi 24 Octobre
Salade de pépinettes Steak haché <i>Notre frittata aux oignons</i> <b>Haricots verts Bio</b>  <b>Fruit de saison Bio</b>	<b>Carottes Bio râpées</b> <b>Potée de bœuf Bio</b>  <i>Potée de flagelets</i> Pommes de terre  Liégeois vanille	<b>Salade verte Bio</b> <b>Bâtonnets de colin MSC pané et citron</b>  <i>Nuggets de blé</i> Polenta  <b>Fruit de saison Bio</b>	<b>Poulet rôti Label Rouge</b>  <i>Axoa végétal</i> <b>Petits pois Bio</b> Gouda <b>Notre moelleux aux pépites de chocolat</b>	Bâtonnets de mozzarella panés <b>Gratin de coquillettes Bio</b>  <b>aux courgettes et emmental Bio</b> <b>Végé</b> /  <b>Fruit de saison Bio</b>
Lundi 27 Octobre	Mardi 28 Octobre	Mercredi 29 Octobre	Jeudi 30 Octobre	Vendredi 31 Octobre
<b>Salade verte Bio</b> <b>Ragoût de dinde Label Rouge</b>  <i>Ragoût de lentilles</i> <b>Riz IGP</b>  Ramequin de fromage blanc nature et confiture	<b>Notre tortilla de pommes de terre Bio</b> / <b>Brocolis Bio à la crème</b> Yaourt nature  <b>Fruit de saison Bio</b>	<b>Goulash de bœuf Bio</b>  <i>Emincé végétal sauce tomate</i> Tortis et râpé Madeleine  <b>Purée de fruits Bio artisanale</b>	<b>Pois chiches aux légumes Bio</b> / <b>Végé</b> <b>Semoule Bio</b> Edam  <b>Notre moelleux pommes tonka</b>	<b>Fish MSC (poisson pané)</b>  and chips (frites) <i>Pané de blé</i> Smarties  Crème dessert vanille

**Nos viandes et charcuteries sont 100% françaises et locales\***



\*pour le bœuf, le veau, le porc (Occitanie / Rhône-Alpes).

**100% de notre riz est de Camargue Labélisé IGP**




**Bio** : Produit issu de l'agriculture biologique. *Seule la composante précisée est Bio*

**IGP** : Indication Géographique Protégée

**AOP** : Appellation d'Origine Protégée

**Label Rouge** : Viande de qualité supérieure

**Végé** : Menu végétarien

● Présence possible de l'ensemble des allergènes dans nos plats ● Des aléas d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.