

Lundi 05 Octobre	Mardi 06 Octobre	Jeudi 08 Octobre	Vendredi 09 Octobre
Salade de pépinettes Bio Paupiette de veau Sans viande : Hoki MSC sauce crème Végétarien : Emincé végétal sauce tomate origan Courgettes Bio à la parmesane Fruit de saison Bio	REPAS TERROIR Curry rouge de bœuf et lentilles corail Curry rouge de lentilles corail Petit épeautre Bio Yaourt sucré Fermier Buissonnet Fruit de saison Bio	Rôti de dinde Label Rouge Sans viande : Merlu MSC sauce aneth Végétarien : Falafels Purée de pommes de terre Bio Tomme des chalets Bio à la coupe Flan vanille Bio	Végé Bâtonnets de mozzarella panés / Haricots verts Bio Emmental à la coupe Notre cake aux amandes
Lundi 12 Octobre	Mardi 13 Octobre	Jeudi 15 Octobre	Vendredi 16 Octobre
 LA SEMAINE DU GOÛT : LES SAVEURS ENSORCELANTES DE L'AUTOMNE			
Pâté de campagne sans nitrite et cornichon Sans viande et végétarien : Tranche végétale et cornichon Notre omelette Bio aux pommes de terre et emmental Végé / Carottes sautées Bio au miel Gaufre <u>et pâte à tartiner Bio</u>	Raviolis Bio <u>aux cèpes et râpé</u> / <u>Biscuit</u> Ramequin de fromage blanc nature Bio et sirop d'érable	Emincé de porc, quenelles sauce aux morilles Sans viande : Colin MSC sauce aux morilles Végétarien : Quenelles nature Bio sauce aux morilles Pommes pins <u>Yaourt sur lit de châtaignes</u> Fruit de saison Bio	Salade verte carottes Bio et graines de courges Bio Risotto IGP Bio au saumon MSC et son parmesan râpé Végétarien : Risotto IGP Bio aux légumes Bio <u>Notre fondant chocolat framboises</u>