



	Du 28 septembre au 2 octobre	Du 5 au 9 octobre	Du 12 au 16 octobre
Lundi	<p><i>Salade verte</i> Sauté de porc sauce charcutière <i>Médaille de merlu aux 4 épices</i> <i>Blettes à la béchamel</i> Fromy Roulé aux abricots</p>	<p>Salade de blé à la catalane <i>Omelette bio</i> <i>Haricots verts BIO à l'ail</i> Coulommiers Fruit de saison scolaire</p>	<p><i>Coeur de laitue et croutons</i> Sauté de dinde au pain d'épices <i>Poisson blanc crumble de pain d'épices</i> Riz BIO créole Tomme blanche Yaourt pom tatin</p>
Mardi	<p><i>Salade de haricots verts</i> Sauté de boeuf sauce bourguignon <i>Semoule hindou végétarien</i> Semoule BIO Brebis crème Prune</p>	<p><i>Salade de tomates</i> <i>Hoki sauce fromage frais</i> <i>Courgettes bio persillées</i> Fromage blanc aux fruits Beignet aux pommes</p>	<p>Cake emmental olives maison <i>Poisson blanc gratiné au fromage</i> <i>Petits pois bio à la française</i> Cotentin nature Fruit de saison scolaire</p>
Jeudi	<p>Salade des Alpes Boulettes pois chiche bio à la tomate sauce <i>Carottes bio à la crème</i> Tomme blanche Poire</p>	<p><i>Salade de chou fleur</i> Boeuf braisé façon pot au feu <i>Stick végétarien enrobante échalote</i> Pommes cubes vapeur bio Fromy Fruit de saison scolaire</p>	<p><i>Endives aux pommes</i> Pané mozzarella <i>Epinards BIO à la béchamel</i> Saint Nectaire AOP Cake anglais maison (à la carotte)</p>
Vendredi	<p>Salade Buffalo et vinaigrette au sirop d'érable Emincé de poulet sauce cajun <i>Steak de colin au curry</i> Riz Far West Bio Yaourt nature Gâteau amande spéculoos</p>	<p><i>Carottes râpées maison</i> Carré de porc fumé au caramel <i>Pavé de merlu sauce aurore</i> Coquillettes BIO Brebis crème Crème onctueuse au coco</p>	<p><i>Tartine de la mer tomatée (maquereau)</i> Rôti de veau vallée d'Auge <i>Steak haché de saumon sauce lombarde</i> Macaronis BIO Petit suisse aux fruits Fruit de saison scolaire</p>