

O

C

T



B

R

E

Lundi 2

Salade parisienne
Emincé de dinde au curry
Carottes **BIO** vichy
Muffin chocolat



Mardi 3

Œuf dur **BIO** et mayonnaise
Pépites de poisson meunière
Purée de potiron à la crème
Cantal
Fruit de saison

Mercredi 4

Pâté de campagne
Paupiette de veau
Riz
Tome noire
Fruit de saison

Jeudi 5

Pizza aux champignons
Aiguillettes de poulet panées
Haricots verts à la hongroise
Camembert **BIO**
Fruit de saison

Vendredi 6

Chou blanc marine
Saucisse grillée
Haricots blancs au jus
Yaourt aux fruits mixés



Lundi 9

Mâche
Tartiflette
Fruit de saison **BIO**

Mardi 10

Rillettes de canard
Thièle
Mesclun
Compote d'abricot
Biscuit

Mercredi 11

Pampleousse et sucre
Omelette au fromage
Gratin de courgette et pommes de terre
Yaourt vanille
Biscuit roulé

Jeudi 12

Carottes râpées aux échalotes
Filet de lieu sauce dieppoise
Pommes de terre
Tarte aux pommes normande

Vendredi 13

Laitue et mimolette en vinaigrette
Carbonnade de bœuf* au pain d'épices
Blé
Tarte au sucre

Lundi 16

Croque-monsieur
Poisson pané
Epinards à la crème
Fruit de saison

Mardi 17

Laitue en vinaigrette
Haut de cuisse de poulet rôti
Emincé de poulet (maternelle)
Pommes noisette
Fromage blanc aux fruits

Mercredi 18

Taboulé
Jambon blanc
Ratatouille
Crème dessert vanille

Jeudi 19

Betteraves en vinaigrette
Spaghettis à la bolognaise (viande hachée **BIO**)
Emmental râpé
Fruit de saison

Vendredi 20

Pois chiches en salade
Veau marengo*
Haricots beurre aux lardons
Vache qui rit
Fruit de saison

