



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Du 5 au 9 octobre  VG	<p><b>BIO</b> Coucous végétarien (semoule, légumes couscous, raisins secs, fève de soja, pois chiches) Fraidou / Emmental Fruit de saison / Fruit de saison Haub : Yaourt aromatisé</p>	<p>Radis rondelles / Céleri rémoulade</p> <p>Bœuf bourguignon</p> <p><b>BIO</b> Pommes vapeur et gratin de courgettes <b>BIO</b></p> <p>Yaourt nature sucré / Fruit</p> <p><b>Crêpes au fromage</b></p>	<p>Poulet rôti aux herbes</p> <p><b>BIO</b> Carottes et Pommes aux épices <b>BIO</b></p> <p>Vache qui rit</p> <p>Fruit de saison</p> <p><b>Quenelles sauce forestière</b></p>	<p>Macédoine / Salade iceberg vinaigrette moutarde</p> <p>Poisson en croûte de céréales au citron</p> <p>Blé et haricots beurre persillé</p> <p>Lacté vanille / Fruit</p>	<p><b>BIO</b> Colombo de porc</p> <p><b>AOP</b> St Nectaire / Petit moulé Fruit de saison / Velouté aux fruits</p> <p><b>Colombo de hoki</b></p>
Du 12 au 16 octobre  VG	<p><b>ODYSSEE GOUT</b> Auvergne-Rhône Alpes</p> <p>Potée Auvergnate (saucisson à l'ail, saucisse chipolatas, poitrine de porc)</p> <p>Légumes potée (chou braisé, carottes et pommes de terre)</p> <p><b>BIO</b> Bleu / Cantal <b>AOP</b> <b>BIO</b></p> <p>Fruit de saison / Yaourt nature</p> <p><b>Quenelles sauce Nantua</b></p>	<p><b>ODYSSEE GOUT</b> Les Hauts de France <b>BIO</b></p> <p>Potage poireaux et PDT/ Betteraves vinaigrette</p> <p>Aiguillettes de poulet sauce maroilles</p> <p>Frites, endives en salade</p> <p>Fromage blanc crumble à la cannelle / Fruit</p> <p><b>Œufs durs au maroilles</b></p>	<p><b>ODYSSEE GOUT</b> Normandie <b>BIO</b></p> <p>Quiche au camembert et pommes de terre <b>BIO</b></p> <p>Salade verte, vinaigrette de cidre</p> <p>Livarot</p> <p>Fruit de saison</p>	<p><b>ODYSSEE GOUT</b> Nouvelle Aquitaine</p> <p>Salade de PDT ciboulette / Salade automnale (salade verte, pommes, croutons vinaigrette chèvre et miel)</p> <p>Axoa de veau (Sauté de veau, poivrons, oignons, ail, paprika)</p> <p>Petit pois et riz <b>BIO</b></p> <p><b>LOCAL</b> Yaourt fermier / Fruit</p> <p><b>Curry de petits pois et PDT</b></p>	<p><b>ODYSSEE GOUT</b> Ile de France</p> <p>Pêche du jour sauce mironton (Sauce tomate, cornichons, oignons)</p> <p>Haricots vert et PDT <b>BIO</b></p> <p><b>Gâteau façon financier / Clafoutis aux fruits rouges</b></p> <p><b>Filet de hoki</b></p>
Du 19 au 23 octobre  VG	<p><b>VACANCES</b></p> <p>Cordon bleu</p> <p>Chou fleur béchamel et PDT</p> <p><b>BIO</b> Brie <b>BIO</b></p> <p>Fruit de saison</p> <p><b>Pané fromager</b></p>	<p><b>VACANCES</b></p> <p>Pomelo sucre</p> <p>Fricassée de thon sauce armoricaine</p> <p><b>BIO</b> Riz créole aux dés de tomates et basilic <b>BIO</b></p> <p>Yaourt nature sucré</p>	<p><b>VACANCES</b></p> <p>Escalope de veau haché</p> <p>Jardinière de légumes et pommes vapeur <b>BIO</b></p> <p><b>AOP</b> Cantal <b>BIO</b></p> <p>Fruit de saison</p> <p><b>Tajine de légumes, pois chiche et œuf</b></p>	<p><b>MENU REGIONAL</b></p> <p>Carottes râpées à l'orange</p> <p>Sauté de bœuf Stroganoff</p> <p><b>BIO</b> Pommes persillées et côtes de blettes <b>BIO</b></p> <p>Lacté vanille</p> <p><b>Falafel stroganoff</b></p>	<p><b>VACANCES</b></p> <p>Omelette</p> <p><b>BIO</b> Pâtes au fromage et mirepoix de légumes <b>BIO</b></p> <p>Edam</p> <p>Fruit de saison</p>
Du 26 au 30 octobre  VG	<p><b>LUNDI</b> <b>VACANCES</b></p> <p>Sauté de dinde sauce Esterel</p> <p>Ratatouille et boulgour</p> <p>Vache picon</p> <p>Fruit de saison</p> <p><b>Pavé de colin</b></p>	<p><b>MARDI</b> <b>VACANCES</b></p> <p>Chou rouge, vinaigrette à la framboise</p> <p><b>Clafoutis chèvre épinards</b></p> <p>Velouté aux fruits</p>	<p><b>MERCREDI</b> <b>VACANCES</b></p> <p><b>BIO</b> Marmite de poisson blanc et saumon aux brocolis <b>BIO</b></p> <p>Spaghetti et emmental râpé</p> <p>Montcadi croûte noire</p> <p>Fruit de saison</p>	<p><b>JEUDI</b> <b>VACANCES</b></p> <p>Soupe de potiron et croutons</p> <p>Kefta de mouton sauce catalane</p> <p>Purée de carottes</p> <p>Salade d'oranges sauce chocolat</p> <p><b>Boulette de soja sauce catalane</b></p>	<p><b>VENDREDI</b> <b>VACANCES</b></p> <p>Rôti de bœuf aux herbes</p> <p>Poelée forestière et PDT <b>BIO</b></p> <p>Tomme blanche <b>BIO</b></p> <p>Fruit de saison</p> <p><b>Galette végétale au boulgour</b></p>