

2-oct.	3-oct.	4-oct.	5-oct.	6-oct.
<p>Repas Végétarien</p> <p>Oeuf dur mayonnaise</p> <p>Carottes et pois chiches Bio à l'oriental </p> <p>Semoule Bio </p> <p>Brie</p> <p>Banane Bio </p>	<p>Céleri râpée vinaigrette au fromage blanc</p> <p>Aiguillettes de poulet sauce basquaise (s/viande : filet de colin (MSC)) </p> <p>Macaronis Bio </p> <p>Chanteneige</p> <p>Fromage blanc sucré</p>	<p>Chou rouge vinaigrette à l'echalote</p> <p>Sauté de bœuf sauce aux oignons (s/viande : goyère au fromage du chef) </p> <p>Brocolis</p> <p>Saint Nectaire AOP </p> <p>Gâteau au yaourt Bio (œuf et farine Bio) </p>	<p>Velouté de courgettes</p> <p>Rôti de porc sauce à la moutarde (s/viande : calamars à la romaine) </p> <p>Lingots du Nord (Label Rouge) à la tomate </p> <p>Petite moule</p> <p>Raisins </p>	<p>Pizza au fromage (emmental Bio) </p> <p>Parmentier de poisson</p> <p>Purée de pomme de terre</p> <p>Buche lait de mélange</p> <p>Crème au caramel du chef (œuf et lait Bio) </p>
9-oct.	10-oct.	11-oct.	12-oct.	13-oct.
Les Rencontres du Goût : Délicieusement bas carbone				
<p>Repas Végétarien</p> <p>Carottes râpées bio vinaigrette </p> <p>Parmentier de lentilles, carottes et butternut Bio </p> <p>Mimolette</p> <p>Yaourt fermier aromatisé (Ferme de Blaslait) </p>	<p>Concombre sauce façon bulgare</p> <p>Sauté de porc sauce brune (s/viande : boulettes végétariennes) </p> <p>Boulghour Bio aux petits légumes </p> <p>Tomme blanche</p> <p>Kiwi</p>	<p>Potage de légumes Bio </p> <p>Omelette bio fraîche du chef </p> <p>Petits pois au jus</p> <p>Chantailou AFH </p> <p>Raisins</p>	<p>Salade de blé aux petits légumes</p> <p>Filet de poisson meunière (MSC) sauce tartare </p> <p>Chou fleur à la crème</p> <p>Brie</p> <p>Cake chocolat-courgettes du chef (œuf, lait et farine Bio)</p>	<p>Repas Végétarien</p> <p>Macedoine / mayonnaise</p> <p>Galette végétarienne du chef </p> <p>Coquillettes Bio & sauce tomate </p> <p>Vache qui rit Bio </p> <p>Compote fraîche pomme Bio citron du chef </p>
16-oct.	17-oct.	18-oct.	19-oct.	20-oct.
<p>Pâté de campagne (Ferme de Bonneuil) (s/viande : œuf dur Bio mayonnaise) </p> <p>Emincé de poulet sauce forestière (s/viande : filet de merlu (MSC)) </p> <p>Haricots vert bio </p> <p>Coulommiers</p> <p>Pomme Bio </p>	<p>Céleri râpé vinaigrette au fromage blanc</p> <p>Waterzoi de poisson blanc (MSC) </p> <p>Macaronis Bio </p> <p>Petit moule</p> <p>Petit Broyé du Poitou (Biscuiterie de l'enclotre) </p>	<p>Betteraves Bio vinaigrette </p> <p>Jambon blanc de porc (Label rouge) (s/viande : omelette Bio du chef) </p> <p>Pommes de terre rissollées & ketchup</p> <p>Fromage blanc sucré</p> <p>Galette pur beurre</p>	<p>Œuf dur mayonnaise</p> <p>Marengo de bœuf (s/viande : nuggets de blé) </p> <p>Carottes persillées</p> <p>Gouda Bio </p> <p>Flan au chocolat du chef (œuf et lait Bio) </p>	<p>Repas Végétarien</p> <p>Velouté de potiron</p> <p>Pizza aux 3 fromages (emmental bio) mimolette, mozzarella) </p> <p>Salade verte & vinaigrette</p> <p>Carré de ligueil</p> <p>Banane Bio </p>

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

Toutes nos viandes de boeuf, porc et volaille sont d'origine française

Produit Bio

Produit Régional

Produit Labellisé