




















lundi 1 octobre 2018	mardi 2 octobre 2018	mercredi 3 octobre 2018	jeudi 4 octobre 2018	vendredi 5 octobre 2018
 Salade de maïs aux poivrons Cuisse de poulet campagnard Beignets de choux-fleurs Camembert Ananas* 	1/2 Pamplemousse - Sucre Steak haché maître d'hôtel Pomme campagnarde Fraidou Chocolat liégeois	 Taboulé maison Rôti de veau sauce bourgeoise Gratin de blettes et pomme de terre Coq Rouge Raisin noir*	Salade coleslaw  Sauté de porc façon blanquette S/P: Rôti de dinde aigre doux Printanières de légumes  Fromage frais fruité BIO Pâtisserie sèche	Salade mélangée aux dés de gouda Ravioles de colin aux fines herbes sauce tomatée Le Vosgien Poire*
Pain / Confiture d'abricot / Compote / Eau	Sablés X2 / Fromage frais fruité / Orange / Eau	Pain / Pâte à tartiner / Jus de fruits	Lait / Céréales Choco Crips / Pomme	Pain / Barre de chocolat / Jus de fruits
lundi 8 octobre 2018	mardi 9 octobre 2018	mercredi 10 octobre 2018	jeudi 11 octobre 2018	vendredi 12 octobre 2018
<u>SEMAINE DU GOUT</u>				
lundi 15 octobre 2018	mardi 16 octobre 2018	mercredi 17 octobre 2018	jeudi 18 octobre 2018	vendredi 19 octobre 2018
 Salade de pâtes au thon Haché de veau façon marengo Trio de légumes aux carottes jaunes / Pommes ragoût Les Fripons Orange*	 Salade de tomates Escalope Vallée d'Auge Purée de patate douce Pointe de Brie Flan nappé caramel	Crêpe au fromage Boulettes de veau sauce tomate Haricots beurre tomate - basilic Mi-chèvre Ananas* 	Céleri rémoulade maison  Porkol de bœuf à la Slovène Pommes campagnarde Yaourt brassé Mini Quatre-quart	MENU PLAISIR Salade iceberg Lasagne aux 2 saumons Petit Tourtain Compote
Madeleine fourrée / Fromage frais sucré / Jus de fruits	Pain / Barre de chocolat / Raisins blancs / Eau	Pain / Confiture de fraise / Compote / Eau	Lait / Céréales Choco Smile / Poire	Palets Bretons / Yaourt sucré / Banane / Eau
lundi 22 octobre 2018	mardi 23 octobre 2018	mercredi 24 octobre 2018	jeudi 25 octobre 2018	vendredi 26 octobre 2018
Salade de maïs Parmentier Escalope viennoise - Ketchup Haricots verts ail et persil Coulommiers Pomme Bicolore*	Radis - Beurre Paupiette de lapin sauce charcutière Boullgour Yaourt aromatisé Abricots au sirop	 Salade Strasbourgeoise Navarin d'agneau et ses légumes (légumes pot-au-feu) Recette Madame Loïc Banane*	MENU PLAISIR Salade verte BIO   Pennes à la bolognaise Munster Liégeois vanille 	 Salade aux 2 choux Dos de colin sauce citron Brocolis au gratin Brique de vache Tourteau fromager
Jus de fruits / Moelleux nature / Yaourt sucré	Pain / Fromage / Orange / Eau	Brownie / Jus de fruits / Fromage frais sucré	Pain / Barre de chocolat / Raisins noirs / Eau	Madeleine / Poire / Yaourt sucré / Eau
lundi 29 octobre 2018	mardi 30 octobre 2018	mercredi 31 octobre 2018	jeudi 1 novembre 2018	vendredi 2 novembre 2018
Salade Transalpine  Sauté de veau façon marengo Poêlée au 4 légumes (choux-fleurs, haricots verts, carottes, brocolis) Fromage frais fruité Ananas*	Salade Waldorf  Rôti de porc forestière S/P: Filet de poulet à la célestine Riz façon niçoise 1/2 Chèvre Crème dessert praliné	 Carottes râpées fédala Paleron de bœuf aux oignons Petits pois à la française Tome Py Orange*	<u>FERIE:</u> <u>TOUSSAINT</u>	 Céleri vigneronne Parmentier de maquereaux à la tomate Joli pré Yaourt aux fruits mixés 
Pain / Pâte à tartiner / Compote / Eau	Moelleux au chocolat / Lait / Raisin blanc	Pain / Miel / Compote / Eau		Roulé confiture / Pomme golden / Fromage frais sucré / Eau

* Produit de Saison

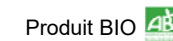


Recette traditionnelle comme à la maison



Produit nouveau

Sous réserve de modifications dues à l'approvisionnement



V2+ BIO DEF