

	<i>Mardi 1<sup>ER</sup> Octobre</i>	<i>Jeudi 03</i>	<i>Vendredi 04</i>	<b>Informations</b>
	Tomates et Mais Sauté de Veau Moutarde Petits Pois Camembert Kiwi	Salade de Pommes de Terre Emincé de Porc au Curry Haricots Verts Tomme Blanche Raisin Blanc	Céleri Rémoulade Escalope de Dinde Normande Coquillettes Gruyère Yaourt Aromatisé	
<b><i>Lundi 07</i></b>	<b><i>Mardi 08</i></b>	<b><i>Jeudi 10</i></b>	<b><i>Vendredi 11</i></b>	
Concombres Vinaigrette Dos de Colin Beurre Blanc Blé façon Pilaf Mimolette Poire	Feuilleté de Légumes Parmentier de Lentilles Corail Ptit Louis Banane	Salade de Perles au Chorizo Poulet Ail et Fines Herbes Haricots Plats à l'Ail Comté Salade de Fruits	Betteraves Mimosa Sauté de Canard au Miel Carottes Vichy Cantal Semoule au Caramel	
<b><i>Lundi 14</i></b>	<b><i>Mardi 15</i></b>	<b><i>Jeudi 17</i></b>	<b><i>Vendredi 18</i></b>	<b>Valorisant Egalim</b> <b>(AOP/AOC – IGP – HVE-STG-FERMIER-LABEL ROUGE)</b> <b>Bleu Blanc Cœur</b> <b>Végétariens</b> <b>Pêches Durable</b> <b>Locaux</b>
Carottes Râpées Boulettes Tomates Basilic Mélange 5 Céréales Buche du Pilat Pomme	Radis Noir Mignon de Porc au Cidre Pommes de Terre Vapeur Gouda Clémentines	Choux Blanc/Dés de Gruyère Jambalaya de Poulet Yaourt Nature Muffins Maison	Rillettes du Mans Filet de Merlu Pané Haricots Beurre Brie Compote	

**N.B. Nos menus sont susceptibles d'être modifiés à tout moment en fonction de nos approvisionnements.**

**Nos approvisionnements Viandes sont principalement d'origine Française.**