







Semaines	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
30 septembre / 1 ^{er} au 4 octobre	<p>Carottes Bio râpées Vinaigrette à l'orange</p> <p>Rôti de porc Sauce colombo (sv : boulettes végétariennes)</p> <p>Semoule bio</p> <p>Bournette du Vercors</p> <p>Pomme bio 🍏</p>	<p>Salade iceberg Vinaigrette</p> <p>Bolognaise de boeuf 🇫🇷</p> <p>(sv : bolognaise de lentilles bio)</p> <p>Pommes de terre cubes rissolées</p> <p>Cheddar râpé</p> <p>prune</p>	<p>Betteraves Bio Vinaigrette</p> <p>Gratin de gnocchis à la provençale</p> <p>Tomme noire IGP 🇫🇷</p> <p>Crème dessert au caramel</p>	<p>Cake à l'emmental du chef</p> <p>Poisson pané 100 % filet MSC</p> <p>Petits pois au jus</p> <p>Yaourt arôme abricot au lait de la ferme des Ayguees</p> <p>Banane bio 🍌</p>
7 au 11 octobre	<p>Macédoine de légumes (mayonnaise)</p> <p>Gratin de coquillettes Bio aux dés de jambon</p> <p>(sv : gratin de coquillettes bio, camembert et thym)</p> <p>Yaourt nature bio « La belle étoile » 🇫🇷</p> <p>Poire</p>	<p>Concombre Vinaigrette au fromage blanc</p> <p>Chili sin carne</p> <p>Riz de Camargue IGP pilaf</p> <p>Cantal AOP 🇫🇷</p> <p>Flan au chocolat</p>	<p>Tomates Vinaigrette au basilic</p> <p>Paupiette de veau 🇫🇷 Sauce Marengo (sv : Omelette nature)</p> <p>Carottes CE2</p> <p>Yaourt Bio nature 🇫🇷</p> <p>Biscuit roulé à la confiture de fraise</p>	<p>Crêpe au fromage</p> <p>Filet de lieu noir tomates au four</p> <p>Épinards à la Béchamel</p> <p>Camembert Bio 🇫🇷</p> <p>Pomme Bio 🍏</p>
14 au 18 octobre	<p>Carottes Bio râpées Vinaigrette</p> <p>Saucisse de Toulouse</p> <p>(sv : Roulé végétal goût merguez)</p> <p>Écrasé de pommes de terre</p> <p>Gouda Bio 🇫🇷</p> <p>Liégeois vanille</p>	<p>Céleri râpé Sauce façon remoulade</p> <p>Cordon bleu de dinde 🇫🇷</p> <p>dont Nuggets végétarien de blé</p> <p>Petits pois au jus</p> <p>Le rond HVE de la ferme des Ayguees</p> <p>Donuts</p>	<p>Salade verte Vinaigrette</p> <p>Pain burger Galette végétarienne Sauce au yaourt</p> <p>Potatoes</p> <p>Milkshake du chef au chocolat</p> <p>Biscuit pompon</p>	<p>Salade de riz IGP</p> <p>Sauté de boeuf 🇫🇷 Sauce au thym (sv : Filet de lieu noir Sauce au thym)</p> <p>Haricots verts Bio persillés</p> <p>Suisse fruité</p> <p>Banane Bio 🍌</p>
21 au 25 octobre				

Légendes :  Bio

 Produits labellisés

 Régions

 Plat signature

 Origine France