



LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

<p>Du 1 au 5 Octobre</p>	<ul style="list-style-type: none"> Salade de betterave Saucisse de Francfort (ketchup dosette) Farfallines Petit suisse aromatisé Fruit 	<ul style="list-style-type: none"> Salade de tomates vinaigrette moutarde Steak haché de veau Pommes noisettes Saint Nectaire Lacté chocolat 	<ul style="list-style-type: none"> Œuf dur Mayonnaise Sauté de porc dijonnaise Haricots blancs coco sauce tomate Fromage des Pyrénées Fruit 	<p>MENU BIO</p> <ul style="list-style-type: none"> Carottes BIO râpées vinaigrette Pavé hoki sauce citron persillé Epinards BIO béchamel Camembert BIO Compote de pommes BIO
<p>Du 8 au 12 Octobre SEMAINE DECOUVERTE DU GOUT</p>	<p>*** Les épices au menu***</p> <ul style="list-style-type: none"> Salade ice berg vinaigrette au cumin et coriandre Tajine de veau sauce poire miel cumin et cannelle Semoule Saint Paulin Purée de pommes et poires du Val de Loire du chef 	<p>*** Les épices au menu***</p> <ul style="list-style-type: none"> Rillettes de sardine pomme curry et menthe Boulettes de bœuf jus aux oignons Purée Crécy au curcuma du chef (purée de carottes) Fromage blanc sucré Fruit 	<p>*** Les épices au menu***</p> <ul style="list-style-type: none"> Radis roses et beurre Emincé de dinde au paprika Courgettes Fraidou Cake au curcuma du chef 	<p>*** Les épices au menu***</p> <ul style="list-style-type: none"> Croquant de concombre à la crème de paprika Pavé de colin sauce potiron, citron aux épices Pommes de terre vapeur Gouda Fromage blanc au miel épice
<p>Du 15 au 19 Octobre</p>	<ul style="list-style-type: none"> Salade de penne au thon et pesto rouge Cordon bleu Duo de carottes Montboissier Fruit 	<ul style="list-style-type: none"> Salade de tomates vinaigrette moutarde Aiguillettes de poulet Purée de céleri Coulommiers Ile flottante 	<ul style="list-style-type: none"> Endive, Pomme et Noix vinaigrette Sauté de dinde sauce olive Ratatouille et Semoule Yaourt sucré ***Les pas pareilles*** Crêpe sucrée sauce chocolat au lait du chef 	<ul style="list-style-type: none"> Pâté de campagne / cornichon Paëlla de la mer Plat complet Vache qui rit Fruit

Du 22 Octobre au 2 Novembre
VACANCES

VACANCES



Toutes nos vinaigrettes et sauces sont élaborées par nos cuisiniers sur la cuisine centrale de Luynes

BON APPETIT !