




	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Du 01/10 au 05/10	<p>Quiche au saumon Pintade Haricot vert (C) Brie Salade de fruits</p>	<p>Concombre vinaigrette Bourguignon Pomme de terre vapeur Cantal Clafoutis au poire</p>	<p>Chou rouge vinaigrette Dos de merlu Purée Crème au chocolat</p>	<p>Betteraves maïs (C) Rôti de porc Riz blanc (P-S) Tomme Raisin noir</p>
Semaine du goût	 <p>Semaine du goût</p>  <p>Les légumes d'Halloween</p> 			
Du 08/10 au 12/10	<p>Concombre vinaigrette Rôti de bœuf Purée de Butternut Yaourt bio</p>	<p>Soupe de potimarron courgettes farcies Fromage Melon</p>	<p>Velouté de butternut Dos de lieu Gratin de courgettes Tarte à la citrouille</p>	<p>Pastèque Sauté de dinde Gratiné de butternut au chèvre poires</p>
Du 15/10 au 19/10	<p>Avocat au surimi Steak haché Haricot vert (C) Fromage Tarte aux pommes</p>	<p>Quiche lorraine Poulet rôti Carotte rondelle Yaourt à boire aromatisé Orange</p>	<p>Chou blanc mayonnaise Dos de colin Coquillettes (P-S) Fromage blanc sucré</p>	<p>Haricots verts et tomates à l'emmental Sauté de porc Haricot blanc (C) Gouda Nectarine</p>

VACANCES TOUSSAINT du 20/10 au 05/11/2018

Légende : **PS** : Produits Secs (pâtes, riz ...)/ **S**
Surgelés/ C : Conserve
 Fait maison / Produit cuisiné / Produits locaux
 (Sous réserve d'approvisionnement)

Le Maire,
Jean-Claude CHANCONIE



Validé par une diététicienne du Club Nutriservices
le 04/07/2018

Fournisseurs locaux :
 EARL Farnier Didier (fruits et légumes)
 Saveurs fermières (fruits et légumes)
 Ballat Fabrice (boucherie)
 Beyrand (poissonnerie)
 Carret (volailles)