




	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Du 03/10 au 07/10	<p>Avocat aux agrumes Blanquette de dinde au curry Haricots verts (C) Comté Tarte aux pommes</p>	<p>Rosette cornichon Poulet Petits pois carottes (C) Fromage blanc sucré Banane et spéculoos</p>	<p>Carottes rapées à la vinaigrette Dos de cabillaud Gratin de coquillettes (PS) Camembert Clafoutis aux raisins</p>	<p>Riz niçois au thon Saucisse chipolata Chou-fleur Crème dessert chocolat</p>
33ème semaine du goût - Thème : de toutes les couleurs				
Du 10/10 au 14/10	<p>Salade de betteraves Poulet basquaise Riz et haricots rouges Babybel rouge Compote de fraises</p>	<p>Carottes rapées à la vinaigrette aux agrumes Purée de potiron Œuf dur Mimolette Orange</p>	<p>Salade de céleri et maïs vinaigrette au miel et curry Filet de poisson pané citron Coquillettes Crème dessert vanille</p>	<p>Salade de mâche Emincé d'agneau aux herbes Haricots verts Babybel vert au chèvre Kiwi</p>
Du 17/10 au 21/10	<p>Radis rouge petit beurre Steack haché Haricots blancs (C) Fromage Pomme</p>	<p>Potage aux fanes de radis Pintade Pommes de terre rissolées Yaourt aromatisé Bio</p>	<p>Pizza reine Dos de colin Brocolis Fromage blanc sucré</p>	<p>Œuf dur mayonnaise Sauté de porc Semoule (PS) Fromage Fruits</p>
Du 24/10 au 07/11	VACANCES DE TOUSSAINT DU 24/10 AU 07/11/2022			

Légendes :  Produits Secs (pâtes, riz ...)
 : Surgelé /  : Conserves

Fait maison/Produits cuisinés/ Produits locaux
 (Sous réserve d'approvisionnement)

Le Maire,
 Jean-Luc BONNET



Validé par une diététicienne du Club Nutritionnel

EARL FARNIER Didier (fruits et légumes)
 Saveurs fermières (fruits et légumes)
 BALLAT Fabrice (boucherie)
 BEYRAND (poissonnerie)
 NOUAILLAS (volailles)
 GAEC EYRICHINE la Ferme Matiolsa (volailles)