

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
				
<b>05/10/2020</b>	<b>06/10/2020</b>	<b>07/10/2020</b>	<b>08/10/2020</b>	<b>09/10/2020</b>
Chou fleur vinaigrette <b>BIO</b> Hachis <b>BIO</b> Parmentier <b>BIO</b> Laitues panachées Crème au chocolat <b>BIO</b>	 Tomates vinaigrette  Filet de porc à la cocotte  Courgettes sautées <b>BIO</b> Camembert <b>BIO</b> Clafoutis aux pêches maison	 Œuf à la crème de ciboulette Fricassée de veau <b>BIO</b> Riz <b>BIO</b> Frippons Pomme	Méli mélo de crudités Raviolis <b>BIO</b> au fromage <b>BIO</b> Fromage blanc <b>BIO</b> Semoule au lait entier nappée caramel	 Velouté à la citrouille Saumonette sauce Aurore  Pommes persillées Emmental <b>BIO</b> Raisin noir
<b>12/10/2020</b>	<b>13/10/2020</b>	<b>14/10/2020</b>	<b>15/10/2020</b>	<b>16/10/2020</b>
Concombres vinaigrette <b>BIO</b> Omelette Forestière Ratatouille et pommes de terre Kiri crème Compote pomme abricot <b>BIO</b>	 Pâté de campagne Bœuf à la tomate <b>BIO</b> Coquillons au beurre Yaourt nature de la ferme Salade de fruits tradition	 Velouté de Potimarrons Navarin d'agneau  Flageolets de nos contrées <b>BIO</b> Feuille de Dreux  Raisin blanc	 Endives raisins emmental  Poulet aux herbes  Chou fleur sauce Mornay Cantal AOP Mousse chocolat	 Macédoine vinaigrette <b>BIO</b> Cabillaud sauce Crustacé Courgettes sautées et riz <b>BIO</b>  Marsaueux pétri  Poire
<b>19/10/2020</b>	<b>20/10/2020</b>	<b>21/10/2020</b>	<b>22/10/2020</b>	<b>23/10/2020</b>
 Pomélo sucré  Sauté de dinde Val de Loire Navets et carottes Bûche de chèvre Sainte Maure cendrée Riz au lait entier fermier	 Haricots verts en salade <b>BIO</b>  Jambon blanc du Haut Bois Purée <b>BIO</b>  Tomme noire Orange <b>BIO</b>	 Carottes râpées Dunoises Couscous végétarien <b>BIO</b> Semoule <b>BIO</b> Gouda Français <b>BIO</b> Crème au chocolat de la ferme	 Radis beurre  Bœuf à la Beauceronne <b>BIO</b> Torsades <b>BIO</b> Carré de l'Est <b>BIO</b> Ananas au sirop	 Salade de lentilles <b>BIO</b> Filet de merlu Dieppoise Epinards Béchamel <b>BIO</b>  Munster AOP  Pomme
<b>26/10/2020</b>	<b>27/10/2020</b>	<b>28/10/2020</b>	<b>29/10/2020</b>	<b>30/10/2020</b>
Salade de concombres <b>BIO</b> Paëlla au poulet Camembert <b>BIO</b> Crème dessert de la ferme caramel	 Velouté de butternut Carbonnade Flamande Printanière de légumes Bleu d'Auvergne AOP Poire	Salade Tunisienne Emincé de dinde au Paprika Flan de carottes Fromage blanc de la ferme Paris-brest	 Salade verte composée <b>BIO</b> Omelette Pommes vapeur du Perche Saint-nectaire AOP Compote de pommes <b>BIO</b>	 Pâté Percheron Filet de poisson Meunière Chou fleur au beurre <b>BIO</b> Chantailou ail et fines herbes Banane <b>BIO</b>