
























LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
				<b>01/10/2021</b>
				 Carottes râpées Terre de Beauce Brochette poisson sauce Vin Blanc Blé pilaf Comté AOP Fromage blanc confiture abricot
<b>04/10/2021</b>	<b>05/10/2021</b>	<b>06/10/2021</b>	<b>07/10/2021</b>	<b>08/10/2021</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> Brie de Meaux AOP Clafoutis aux pêches maison	 Œuf à la crème de ciboulette Fricassée de veau <b>BIO</b> Riz <b>BIO</b> Fripons Pomme	Méli mélo de crudités Raviolis <b>BIO</b> au fromage <b>BIO</b> Fromage blanc <b>BIO</b> Compote de pommes <b>BIO</b>	 Velouté à la citrouille Saumonette sauce Aurore  Pommes persillées Emmental <b>BIO</b>  Raisin noir
<b>11/10/2021</b>	<b>12/10/2021</b>	<b>13/10/2021</b>	<b>14/10/2021</b>	<b>15/10/2021</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 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 mayonnaise <b>BIO</b> Cabillaud sauce Crustacé Courgettes sautées et riz <b>BIO</b> Marsaueux pétri Poire <b>BIO</b>
<b>18/10/2021</b>	<b>19/10/2021</b>	<b>20/10/2021</b>	<b>21/10/2021</b>	<b>22/10/2021</b>
 Pomélo sucré Sauté de dinde Val de Loire Navets et carottes Saint-marcellin IGP 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> Reblochon AOP 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>25/10/2021</b>	<b>26/10/2021</b>	<b>27/10/2021</b>	<b>28/10/2021</b>	<b>29/10/2021</b>
Salade Tunisienne Paëlla au poulet <b>BIO</b> Coulommiers <b>BIO</b> Crème dessert de la ferme caramel	 Velouté de butternut Carbonnade Flamande Printanière de légumes Bleu d'Auvergne AOP Poire	 Salade de concombres <b>BIO</b> 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> Chantaillou ail et fines herbes Banane <b>BIO</b>

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
				<b>01/10/2021</b>
<b>04/10/2021</b>	<b>05/10/2021</b>	<b>06/10/2021</b>	<b>07/10/2021</b>	<b>08/10/2021</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> Compote de pommes <b>BIO</b>	Velouté à la citrouille Saumonette sauce Aurore Pommes persillées Emmental <b>BIO</b> Raisin noir
<b>11/10/2021</b>	<b>12/10/2021</b>	<b>13/10/2021</b>	<b>14/10/2021</b>	<b>15/10/2021</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 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 mayonnaise <b>BIO</b> Cabillaud sauce Crustacé Courgettes sautées et riz <b>BIO</b> Marsaueux pétri Poire <b>BIO</b>
<b>18/10/2021</b>	<b>19/10/2021</b>	<b>20/10/2021</b>	<b>21/10/2021</b>	<b>22/10/2021</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>25/10/2021</b>	<b>26/10/2021</b>	<b>27/10/2021</b>	<b>28/10/2021</b>	<b>29/10/2021</b>
Salade Tunisienne Paëlla au poulet Coulommiers <b>BIO</b> Crème dessert de la ferme caramel	Velouté de butternut Carbonnade Flamande Printanière de légumes Bleu d'Auvergne AOP Poire	Salade de concombres <b>BIO</b> 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>

## Goûters des garderies scolaires et des accueils de loisirs

octobre 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
				<b>01/10/2021</b> Poire Cake aux pépites de chocolat
<b>04/10/2021</b> Goûter fourré chocolat Raisin noir	<b>05/10/2021</b> Banane Barre aux céréales	<b>06/10/2021</b> Cake aux fruits Compote pomme fraise	<b>07/10/2021</b> Poire Quatre-quarts	<b>08/10/2021</b> Baguette Pâte à tartiner chocolat noisette
<b>11/10/2021</b> Pomme Biscuit fourré framboise	<b>12/10/2021</b> Baguette beurre Chocolat au lait 	<b>13/10/2021</b> Compote de pommes Grande galette	<b>14/10/2021</b> Biscuit fourré fraise Orange	<b>15/10/2021</b> Pain d'épices beurre Compote pomme banane
<b>18/10/2021</b> Compote pomme framboise Palets au beurre	<b>19/10/2021</b> Viennoise Confiture d'abricots 	<b>20/10/2021</b> Biscuit fourré cacao Banane	<b>21/10/2021</b> Baguette beurre Chocolat noir	<b>22/10/2021</b> Chausson aux pommes
<b>25/10/2021</b> Biscuit fourré abricot Clémentines	<b>26/10/2021</b> Croissant Gelée de groseilles	<b>27/10/2021</b> Compote pomme poire Madeleine	<b>28/10/2021</b> Goûter fourré chocolat Pomme 	<b>29/10/2021</b> Moelleux au citron Compote pomme ananas

*Le gérant se réserve le droit de modifier les menus en fonction des arrivages.*