








# Du 27 sept. au 22 octobre 2021

27 sept. au 1 <sup>er</sup> octobre	04 au 08 octobre	11 au 15 octobre	18 au 22 octobre
 <b>Sundi</b>	Salade de riz au thon Longe de porc au jus <b>VPF</b> Choux de Bruxelles Saint Morêt Pomme	Salade de pommes de terre Sauté de canard au jus <b>VF</b> Duo navets – carottes Tomme grise Fruit	Duo de saucisson Rôti de dinde <b>VF</b> Haricots verts persillés/pâtes Yaourt Fruit de saison
 <b>Mardi</b>	Carottes râpées vinaigrette Saumonette scc provençale <b>MSC</b> Torsades tricolores Yaourt nature Mousse au chocolat	<b>MENU A THEME : LE MEXIQUE</b> Salade mexicaine Chili con carne et riz Riz créole nature Fromage blanc nature Banane	Salade de choux Steak de soja Purée de pommes de terre Brie Compote de pommes
 <b>Mercredi</b>	Terrine de campagne Blanquette de veau <b>VBF</b> Coquillettes au beurre Yaourt nature Cocktail de fruits au sirop	Salade de tomates à la dijonnaise Steak haché de veau au jus <b>VBF</b> Cordiale de légumes Saint Paulin Cocktail de fruits au sirop	Œuf mayonnaise Saucisse de Toulouse Haricots blancs à la tomate Bûchette mélange Fruit de saison
 <b>Jeudi</b>	<b>MENU VEGE</b> Salade verte vinaigrette Galette boulgour pois chiche <b>VG</b> Trio de légumes Buchette de chèvre Raisin	Macédoine de légumes Rôti de dinde au jus <b>VF</b> Pommes de terre rissolées Fromage blanc Fruit	Salade verte Blanquette de poisson Riz de Camargue Bleu d'Auvergne Flamby
 <b>Vendredi</b>	Salade de lentilles à l'échalote Sauté de veau au jus <b>VBF</b> Haricots beurre Emmental Fruit	<b>MENU VEGE</b> Radis / beurre Boulette de soja tomates basilic Tortis huile d'olive Bleu d'Auvergne Pomme cuite	Salade d'Ebly Cuisse de poulet chasseur <b>VF</b> Julienne de légumes Emmental Banane

**VF** : viande bovine française / **VPF** : viande de porc français / **LF** : lapin français / **VF** : volaille française / **MSC** : pêche durable / **Légumes et fruits de saison** / **Produits locaux**