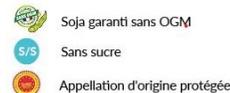
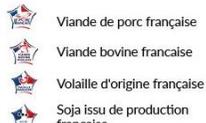
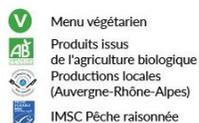


	LUNDI 02 OCTOBRE	MARDI 03 OCTOBRE	MERCREDI 04 OCTOBRE	JEUDI 05 OCTOBRE	VENDREDI 06 OCTOBRE
Entrées	Tomates vinaigrette	Céleri rémoulade	Pâté croûte Cervelets végétarien	Haricots verts en salade	Concombre sauce bulgare
Plat principal	Riz et lentilles vertes aux épices d'orient	Rôti de bœuf aux champignons Potée de haricots blancs aux champignons	Escalope de dinde à la moutarde Emincé végétal sauce moutarde	Filet de colin sauce ciboulette Pané de blé - épinards	Sauté de porc charcutier Galette de tofu provençale
Accompagnement		Bouलगूर	Navets et carottes béchamel	Pommes de terre vapeur	Brocolis persillés
Produit laitier	Fromage	Fromage	Faisselle	Fromage	Fromage
Dessert	Mosaïque de fruits	Pêche au sirop	Fruit	Fruit	Eclair à la vanille
SEMAINE DU GOÛT THEME : LA RONDE DES FROMAGES					
	Yaourt de l' Ardèche	Fromage de la Drôme	Fromage de Normandie	Fromage du Vercors	Fromage du Jura
	LUNDI 09 OCTOBRE	MARDI 10 OCTOBRE	MERCREDI 11 OCTOBRE	JEUDI 12 OCTOBRE	VENDREDI 13 OCTOBRE
Entrées	Chou blanc râpé	Macédoine mayonnaise	Radis beurre	Crêpe au fromage	Salade verte
Plat principal	Boulettes d'agneau à la provençale Boulettes de lentilles vertes	Haut de cuisse de poulet aux champignons Steak de soja nature au jus	Rôti de porc sauce camembert Cromesquis de camembert	Filet de poisson meunière Océan stick	Gratin de crozet et carottes
Accompagnement	Purée de potiron	Semoule	Salsifis persillés	Gratin de poireaux	
Produit laitier	Yaourt de brebis	Picodon	Faisselle	Bleu de Sassenage	Comté
Dessert	Pogne de Romans	Fruit	Tarte aux pommes	Fruit	Liégeois de fruits
	LUNDI 16 OCTOBRE	MARDI 17 OCTOBRE	MERCREDI 18 OCTOBRE	JEUDI 19 LE GRAND REPAS	VENDREDI 20 OCTOBRE
Entrées	Pizza	Carottes râpées	Endives au bleu	Salade de haricots verts	Betteraves fines herbes
Plat principal	Saucisse ardéchoise Roulé végétal	Omelette	Bolognaise Steak de soja sauce tomate	Sanshokundo Sanshokundo végétarien	Haut de cuisse de poulet sauce curry Yummy texas au jus
Accompagnement	Gratin d'endives au céleri	Epinards à la crème	Tagliatelles	Légumes sanshokundo	Semoule
Produit laitier	Fromage	Fromage blanc	(fromage bleu)	Crème anglaise	Yaourt nature
Dessert	Fruit	Donuts	Compote poire	Brownie	Fruit
VACANCES					
	LUNDI 23 OCTOBRE	MARDI 24 OCTOBRE	MERCREDI 25 OCTOBRE	JEUDI 26 OCTOBRE	VENDREDI 27 OCTOBRE
Entrées	Chou-fleur en salade	Mâche	Pamplemousse	Feuilleté au fromage	Salade de perles légumières
Plat principal	Gratin camarguais au thon Gratin camarguais avec haché au soja	Rôti de dinde Nuggets de blé	Escalope hachée de veau Burger végétarien	Sauté de porc à la crème Flageolets à la crème	Œufs durs
Accompagnement	Riz camarguais	Endives béchamel	Pommes de terre rissolées	Duo de carottes	Epinards aux croûtons
Produit laitier	Fromage	Crème anglaise	Fromage	Fromage blanc	Fromage
Dessert	Fruit	Brownie	Compote de fruits	Fruit	Fruit
	LUNDI 30 OCTOBRE	MARDI 31 OCTOBRE	MERCREDI 01 NOVEMBRE	JEUDI 02 NOVEMBRE	VENDREDI 03 NOVEMBRE
Entrées	Salade de pois chiches	Salade verte	FERIE	Betteraves vinaigrette	Endives en salade
Plat principal	Boulettes de bœuf à la provençale Boulettes de soja à la tomate	Cassoulet avec saucisse de porc Cassoulet avec roulé végétal		Hachis végétarien	Blanquette de dinde Falafels
Accompagnement	Poêlée méridionale	(haricots blancs)			Purée de potiron
Produit laitier	Fromage	Fromage		Fromage	Yaourt
Dessert	Fruit	Onctueux à l'abricot		Fruit	Beignet sucré

Les menus sont établis sous réserve d'approvisionnement - Les légumes frais sont préparés à la légumerie, le pain est issu de l'agriculture biologique.



Conformément au règlement CE n°1169/2011 (règlement dit INCO) les plats sont susceptibles de contenir les allergènes énumérés ci-dessous : arachide, crustacés, fruits à coque, gluten, lait, mollusques, oeufs, poisson, soja, sésame, lupin, céleri, moutarde, anhydride sulfureux et sulfites. Tout enfant souffrant d'allergie doit être déclaré au médecin scolaire afin de mettre en place un P.A.I (Projet d'Accueil Individualisé).

