






# Menu du 06 octobre au 10 octobre

**Légende:**  CUISINES PAR NOS CHEFS  PRODUIT BIO  PRODUIT RÉGIONAL  PRODUIT LABELLISÉ  PRODUIT PÊCHE DURABLE

## Lundi 06 octobre

Macédoine de légumes et vinaigrette   
Jambon blanc issu du porc français  
Gratin façon dauphinois  
Brie   
Muffin




## Mardi 07 octobre

Taboulé (semoule BIO)   
Nuggets de poisson Citron   
Chou-fleur persillé  
Fromage blanc sucré   
Fruit de saison








## Mercredi 08 octobre

Voir menu ALSH

## Jeudi 09 octobre

Quiche carotte emmental   
Sauté de dinde Sauce à l'indienne   
Petits pois   
Suisse fruité  
Fruit de saison

## Vendredi 10 octobre

Céleri râpé régional façon rémoulade    
Bolognaise de pois chiche et légumes   
Coquillettes BIO   
Saint Nectaire AOP    
Compote pomme banane  
BIO du chef 

Nos viandes de boeuf, veau, porc, volaille ont garanties origine France