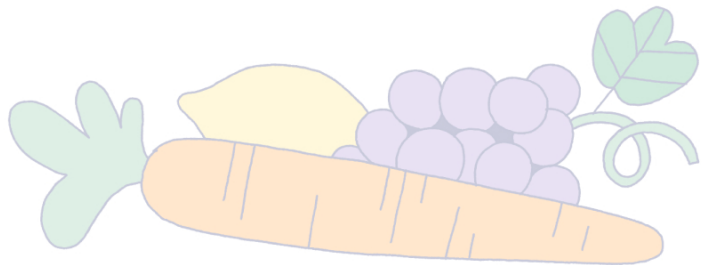


Lundi 5 octobre - vendredi 9 octobre

Déjeuner, Goûter

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Déjeuner				
Velouté poireaux pomme de terre bio et pois cassés   6	Salade de betterave bio en dés et fromage frais bio    6	Salade verte endives et noix  3	Salade de chèvre chaud  5 6 10 13 12	Rillettes de canard maison 
Paupiettes de veau sauce tomate  2 5 6 10	Dahl de lentilles et riz basmati   	Lasagnes à la Bolognaise Maison    5 6 14	Blanquette de poulet d'Yvrac    5 6	filet de poisson frais du jour  4 2 5 6 8 9 10 11 14
Petit pois 	Riz long IGP façons pilaf    6		Julienne de légume de saison   2	Choux fleurs Bio  5 6
Petit suisse   6	Comté   6	Brie   6		Tomme de Charente    6
Orange  	Raisins blancs  	Crumble aux pommes bio   3 5 6	Tiramisu à la poire et au chocolat   5 6	Pomme Bio du limousin  
Pain  5	Pain  5	Pain  5	Pain  5	Pain bio pour tous Maison  5
Goûter				
Pain 5	Pain 5	Compote de pomme en gourde	Pain 5	Pain 5

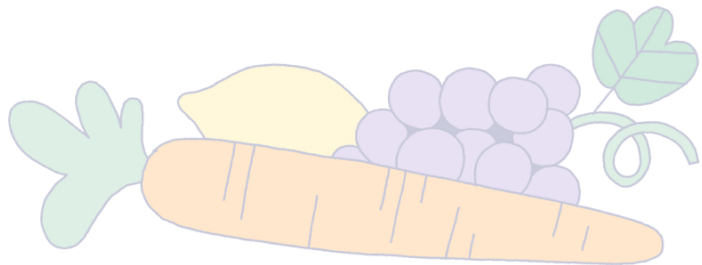


Les menus sont susceptibles d'évoluer en fonction des arrivages et des mesures anti-gaspillage de la cuisine. *Chaque recette avec un label peut contenir un ou plusieurs produits labellisés Produits subventionnés par l'aide de l'UE à destination des écoles

Lundi 12 octobre - vendredi 16 octobre

Déjeuner, Goûter

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Déjeuner				
Velouté de potiron et haricots blancs bio   13	Salade de betterave bio en dés   Vinaigrette maison (servi à côté)    9 14	Crème de légumes   6	Salade de mâche, batavia et mimolette   6	Carottes et céleri bio    Mayonnaise  9 10 13 14
Œufs a la floretine    6	Lapin à la moutarde  2 5 6 9 14	Parmentier de pomme de terre bio au jambon blanc    6	Sauté de bœuf de la ferme des monts verts aux carottes bio  5 6	filet de poisson frais du jour    4 2 5 6 8 9 10 11 13 14
Epinards bio a la crème   5 6	Pommes de terre bio rôtis au four   6	Petite salade verts  Vinaigrette maison (servi à côté)    9 14	Carottes vichy bio  	Semoule de blé bio a l'huile d'olive   5 6
Gouda   6	St Nectaire   6	Cantal   6	Lait bio    6	Fromage blanc nature    6
Bananes  	Pomme Bio du limousin  	Cookies aux pépites de chocolat   3 5 6 10	Gâteau moelleux au mascarpone  3 5 6 10	Compote de pommes bio maison  
Goûter				
Pain 5	Pain 5	Pain 5	Pain 5	Pain 5

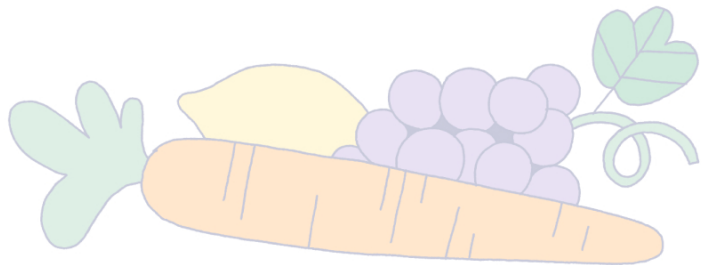


Les menus sont susceptibles d'évoluer en fonction des arrivages et des mesures anti-gaspillage de la cuisine. *Chaque recette avec un label peut contenir un ou plusieurs produits labellisés Produits subventionnés par l'aide de l'UE à destination des écoles

Lundi 2 novembre - vendredi 6 novembre

Déjeuner, Goûter

Lundi		Mardi		Mercredi		Jeudi		Vendredi	
Déjeuner									
Potage		Salade de choux blanc au comté		Toasts rillettes de thon et pain grillés		Endive mâche et pommes bio en salade		Salade de betterave bio en dés et fromage frais bio	
  5 6		  6 9 13 14		 5 6 10 11 13 12		 		  6	
Sauté de bœuf de la ferme des monts verts aux carottes bio		Couscous de légumes et pois chiches		Poulet rôtis d'Yvrac		Tartiflette maison lardons et dés de jambon		filet de poisson frais du jour	
 5 6		 		 		   6		 4 2 5 6 8 9 10 11 13 14	
Macaronis bio		Semoule de blé bio a l'huile d'olive		Jardinière de légumes				Carottes vichy bio	
   5 6 10		  5 6		  2 6				 	
Yaourt bio nature		Brie				Chocolat Liégeois maison			
 6						  6			
Poire bio en demi		Orange		Panacotta au caramel beurre salé		Sablés maison		Clémentine	
				  6		  5 6			
Pain		Pain		Pain		Pain		Pain bio pour tous Maison	
 5		 5		 5		 5		 5	
Goûter									
Abricot sec moelleux		Buche du pilat		Cake d'automne		Buche du pilat		Buche du pilat	
		6		 3 5 6 10 14		6		6	



Les menus sont susceptibles d'évoluer en fonction des arrivages et des mesures anti-gaspillage de la cuisine. *Chaque recette avec un label peut contenir un ou plusieurs produits labellisés

Lundi 9 novembre - vendredi 13 novembre

Déjeuner, Goûter

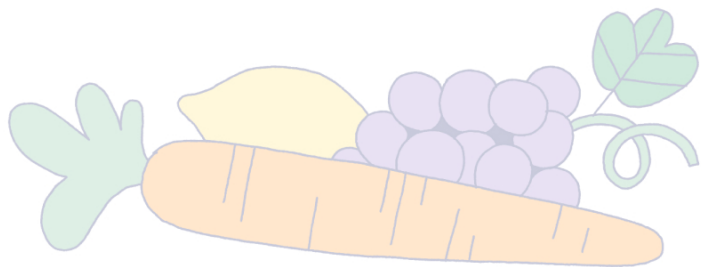
LundiMardiJeudiVendredi

Déjeuner

Velouté de carottes et lentilles bio de Charente   5 6	salade de riz au comté et curry    6 14	Batavia aux croutons et noix   3 5 6 13 12	Salade de carottes et betteraves bio de Charente   
Langue de bœuf des monts verts façon Hervé    5 6	Poulet rôti d'Yvrac  	omelette au fromage  6	Navarin de saumon à la Normande  4 2 5 6 8 9 10 11 13 14
Pommes de terre vapeur bio  	Choux fleurs Bio  5 6	Brocolis à l'étouffée   6	Julienne de légume de saison   2
Cantal 		Camembert 	Yaourt bio nature  6
Pomme Bio du limousin 	Raisins blancs	Clémentine 	Cookies aux pépites de chocolat   3 5 6 10
Pain  5	Pain  5	Pain  5	Pain bio pour tous Maison  5

Goûter

Compote de pomme en gourde

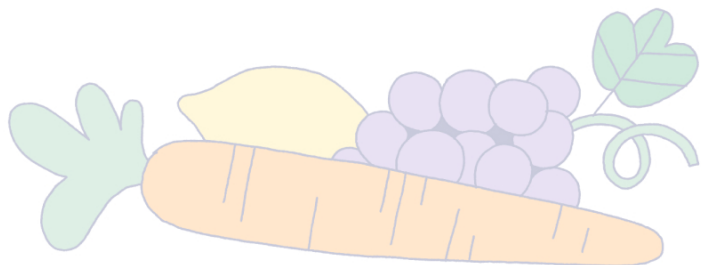


Les menus sont susceptibles d'évoluer en fonction des arrivages et des mesures anti-gaspillage de la cuisine. *Chaque recette avec un label peut contenir un ou plusieurs produits labellisés

Lundi 16 novembre - vendredi 20 novembre

Déjeuner, Goûter

Lundi		Mardi		Mercredi		Jeudi		Vendredi	
Déjeuner									
Velouté poireaux pomme de terre bio et pois cassés		Endive mâche et pommes bio en salade		carottes râpées bio de Charente		Concombre et mimolettes		Taboulé Maison	
  6		 		 		 		  5 14	
Riz de Camargue IGP		Lasagnes à la Bolognaise Maison		Filet de poulet panés aux corn flakes		Rôti de porc brasée des monts vert		filet de poisson frais du jour	
   2 5 6 10		   5 6 14		   5 6		   2 5 6 14		 4 2 5 6 8 9 10 11 13 14	
Epinards bio a la crème				Haricots verts bio		Jardinière de légumes		Choux fleurs et brocoli bio gratinés	
  5 6				  6		  2 6		  5 6	
Fromage frais bio		Camembert		Gouda				Yaourt bio nature	
 6				 6				 6	
Pomme Bio du limousin		Clémentine		Pain perdu maison		Crêpes maison au chocolat		Poires	
				  5 6 13		  5 6 13			
Pain		Pain		Pain		Pain		Pain bio pour tous Maison	
 5		 5		 5		 5		 5	
Goûter									
Yaourt bio nature									
 6									



Les menus sont susceptibles d'évoluer en fonction des arrivages et des mesures anti-gaspillage de la cuisine. *Chaque recette avec un label peut contenir un ou plusieurs produits labellisés