

SEMAINE DU 30 AU 06 OCTOBRE

Le Chef vous propose:

	LUNDI 30	MARDI 01	MERCREDI 02	JEUDI 03	VENDREDI 04	SAMEDI 05	DIMANCHE 06
DEJEUNER	CAROTTE RAPÉES	<i>REPAS VIGNERON</i>	PATE CROUTE	SALADE GRECQUE	CREPES AU FROMAGE	JAMBON CRU	SALADE VERTE
	ÉMINCÉ DE BŒUF	CERVELLE DE CANUT	SAUTE DE POULET	POISSON A LA PROVENCALE	DHAL DE LENTILLES	ANDOUILLETTE	POULET BASQUAISE
	PATES	Saucisson beaujolais pommes vapeur	PETIT POIS	RIZ		GRATIN DAUPHINOIS	POEELEE DE LEGUMES
	Plateau de fromages et laitages	Plateau de fromages et laitages	Plateau de fromages et laitages	Plateau de fromages et laitages	Plateau de fromages et laitages	Plateau de fromages et laitages	Plateau de fromages et laitages
	FRUIT DE SAISON	GÂTEAU POIRE	CREME DESSERT	FRUIT DE SAISON	BROWNIE	TARTE AU POMMES	PARIS BREST
DINER	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage
	Chou fleur	Chili con carne	Frites	haricots verts	Poêlée aquarelle	Quiches	Pizza
	Plateau de fromages et laitages	Plateau de fromages et laitages	Plateau de fromages et laitages	Plateau de fromages et laitages	Plateau de fromages et laitages	Plateau de fromages et laitages	Plateau de fromages et laitages
	Fruits de saison ou compote	Fruits de saison ou compote	Fruits de saison ou compote	Fruits de saison ou compote	Fruits de saison ou compote	Fruits de saison ou compote	Fruits de saison ou compote

Légende :



Repas végétarien



Préparation "maison"

[Sous réserve d'approvisionnement](#)

BIO 

Viande de porc / Bœuf français

Produits locaux

