









































# Le déjeuner

Lundi 6 octobre	Mardi 7 octobre	Jeudi 9 octobre	Vendredi 10 octobre
Haricots rouges façon chili  Riz  Brie  Fruit de saison	Salade verte Parmentier de bœuf   Haricots verts  Crème dessert 	Saucisson à l'ail  Sauté de porc  Gratin de chou fleur   Saint Nectaire Tarte aux pommes 	Houmous de légumes  Filet de poisson frais en sauce Céréales au beurre  Gouda Fruit de saison

Lundi 13 octobre	Mardi 14 octobre	Jeudi 16 octobre	Vendredi 17 octobre
Betteraves aux pommes   Sauté de veau au curry  Purée de patate douce   Comté Poire 	Bolognaise de lentilles   Torsade  Emmental râpé  Petit Suisse  Salade de fruit de saison 	Duo de carottes et cèleri rave  Mijoté de volaille   Purée de potimarron   Tome d'Anjou  Pomme Gala 	Chou rouge au poires et fromage   Filet de poisson frais Epinards  Yaourt nature sucré

Semaine de la valorisation des producteurs bio-locaux

Bonnes vacances

Produit bio    
 Produit local :    
 Produit frais : PF   
 Haute valeur environnementale :   
 Crèmerie Coulon : \*   
 Fait maison :    
 Appellation d'origine contrôlée : AOP   
 origine française : 

Des changements indépendants de notre volonté peuvent intervenir