

## Semaine du 3 au 7 octobre

Lundi 3 octobre	Mardi 4 octobre	Mercredi 5 octobre	Jeud6 octobre	Vendredi 7 octobre
<p><b>Menu végétarien</b></p> <p>Poireaux Bio sauce ravigote Houmous et son toast Salade de cresson et épinards ***</p> <p>Bouchée végétarienne façon à la reine aux champignons Filet de hoki sauce citron ***</p> <p>Coquillettes Bio Poêlée de butternut ***</p> <p>Plateau de fromages ou laitages ***</p> <p>Fruit de saison HVE Semoule au lait</p>	<p>Salade de pommes de terre à l'ancienne Betterave Bio aux pommes Salade d'artichaut vinaigrette ***</p> <p>Tajine de poulet Tajine de poisson ***</p> <p>Légumes couscous Semoule Bio ***</p> <p>Plateau de fromages ou laitages ***</p> <p>Fruit de saison HVE Mousse au chocolat</p>	<p>Pizza aux légumes Salade composée du Chef Œuf dur mimosa ***</p> <p>Hachis parmentier du Chef Parmentier de la Mer (poisson msc) ***</p> <p>Purée de pommes de terre Poêlée de légumes ***</p> <p>Plateau de fromages ou laitages ***</p> <p>Fruit de saison Bio Crème dessert vanille</p>	<p>Salade verte Bio fromagère Pâté de foie et son toast Salade de riz Igp, maïs et ciboulette ***</p> <p>Boulettes de bœuf à la napolitaine Pavé de saumon sauce aneth ***</p> <p>Haricots vert Bio à l'ail Boulgour Bio ***</p> <p>Plateau de fromages ou laitages ***</p> <p>Gâteau au chocolat du Chef Fruit de saison Bio</p>	<p>Feuilleté Hot-Dog Céleri Bio râpé à la mimolette Radis roses Bio ***</p> <p>Meunière de poisson MSC sauce tartare ***</p> <p>Cœur de blé Bio Carottes Bio braisées ***</p> <p>Plateau de fromages ou laitages ***</p> <p>Compote pomme Bio aux biscuits Fruit de saison HVE</p>

En bleu : maternelles