

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Légende Menu élaboré par une diététicienne. Origine des viandes : traçabilité étiquetée. 1 : Contient une légumineuse. △ : fait maison. MSC : label pêche durable.	Allergènes 1 : Absences : Céréales, Cacao, Fruits à croûte, Crustacés, Glucosides, Lait, Noix. 2 : Noix, Moutarde, Cacao, Lait, Poisson, Soja, Sésame, Suisses.	MENU VIANDE NOBLE <u>Radis à la croque Bio</u> Sauté de veau au paprika VF △ Gratin de courge & riz IGP Bio △ <u>Fromage Bio</u>	MENU COCOTTE <u>Friand au fromage</u> Omelette aux fines herbes Bio △ Duo de haricots persillés △ <u>Raisin Bio</u>	<u>Carottes râpées vinaigrette Bio △</u> Colin à l'oseille MSC △ Brocolis à l'ail Bio △ Gâteau au yaourt △
MENU VIANDE NOBLE <u>Salade verte vinaigrette Bio △</u> Bœuf bourguignon Bio △ Polenta △ <u>Fromage Bio</u>	<u>Tomates vinaigrette Bio △</u> Pilons de poulet VF △ P. de terre au four Bio △ <u>Yaourt nature Bio</u>	MENU VÉGÉTARIEN <u>Salade verte vinaigrette Bio △</u> Tortellinis ricotta épinards sauce tomate & fromage râpé △ Fian au caramel	JOUR DU COUSCOUS Couscous d'agneau VF Bio △ <u>Fromage Bio</u> <u>Pomme Bio</u>	Haricots verts & <u>fromage Bio △</u> Tagliatelles au saumon & parmesan Bio △ <u>Banane Bio</u>
LA SEMAINE DU GOÛT Mélange de <u>salade vinaigrette Bio △</u> Dinde au curry VF △ Blé △ Compote Bio	<u>Salade de p. de terre Bio △</u> Poulet crème & citron VF △ Haricots verts à l'ail Bio △ <u>Prunes Bio</u>	SEMAINE DU GOÛT MENU COCOTTE Claafoutis de tomate cerise △ Omelette aux fines herbes Bio △ Courgettes Bio & Riz IGP △ <u>Poire Bio</u>	MENU VIANDE NOBLE <u>Chou rouge râpé vinaigrette Bio △</u> Bœuf aux olives Bio △ Purée de carottes et lentilles corail Bio △ <u>Orange Bio</u>	<u>Salade verte vinaigrette Bio △</u> Cabillaud sauce citron MSC △ Chou-fleur persillé & pommes vapeur Bio △ Cake vanille et chocolat △
Carottes & chou blanc au fromage blanc & à la moutarde △ Sauté de porc VF △ Pâtes à la s. tomate & parmesan Bio △ Fruits au sirop	MENU VIANDE NOBLE Mélange de <u>salade vinaigrette Bio △</u> Veau à la crème & champignon VF △ Boulgour Bio △ <u>Fromage Bio</u>	RECETTE MOUGINOISE Houmous & pain au maïs △ Escalope de poulet au thym VF △ Courge & p. de terre rôties Bio △ <u>Clémentine Bio</u>	MENU VÉGÉTARIEN <u>Salade verte vinaigrette Bio △</u> Hachis végétarien Bio △ <u>Yaourt à la vanille Bio</u>	Betteraves & <u>fromage Bio △</u> Carri de poisson MSC △ Riz Camarguais IGP <u>Banane Bio</u>
Céleri à la rémoulade Bio △ Steak haché au jus Bio △ Petit pois aux oignons & pommes de terre Bio △ Crème dessert Bio	MENU COCOTTE Tartine haricoline △ Omelette au fromage Bio △ Courgettes poêlées Bio △ <u>Pomme Bio</u>	MENU VIANDE NOBLE <u>Carottes râpées vinaigrette Bio △</u> Bœuf à la chinoise Bio △ Nouilles sautées aux légumes Bio △ <u>Yaourt à la vanille Bio</u>	Haricots verts & <u>fromage Bio △</u> Rougail saucisses VF △ Riz créole <u>Clémentine Bio</u>	MENU HALLOWEEN <u>Chou rouge & fromage Bio △</u> Poisson pané Purée de carotte & p. de terre Bio △ <u>Brownie au chocolat △</u>