

lundi 28 sept Céleri Rémoulade Palette à la Diable Haricots Blancs Cuisinés Saint Marcelin Pêches au Sirop	mardi 29 sept Salade des Corsaires Pissaladière Laitue Batavia en Vinaigrette Fromage Frais, Caramel Beurre Salé	jeudi 01 oct Carottes Râpées, Mais et Germes de Soja Sauté de Volaille aux Olives Fenouil Pave demi Sel Eclair au Chocolat	vendredi 02 oct Betteraves et Pruneaux Effiloche de Saumon à l'Estragon Pennes Abondance Pomme
lundi 05 oct Brocolis et Tomates Blanc de Poulet Gourmand Patatoes Tomme de Savoie Prunes	mardi 06 oct Chou Rouge, Pomme Verte et Noix Flamiche aux Poireaux Salade de Chicons Brie Bavaois aux Fruits Rouges	jeudi 08 oct Pizza Noisettes de Bœuf à la Provençale Légumes du Soleil et Boulgour aux Petits Légumes Edam Pomme	vendredi 09 oct Salade César Filet de Poisson à l'Armoricaine Pommes Persillées Panacotta

LA SEMAINE DU GOÛT **31^{ÈME} ÉDITION**

lundi 12 oct Saladine du Pays Gascon Axoa de Veau Piperade de Légumes Brebis Gâteau Basque	mardi 13 oct Tartare de Tomates, Avocat, Jus d'Agrumes Colombo de Légumes Riz Madras Yaourt Aromatisé Kiwi	jeudi 15 oct Mesclun Niçart Épaule d'Agneau au Thym et Romarin Fricassée de Haricots à la Niçoise Fromage Blanc aux Fines Herbes Soupe de Fruits Frais aux Epices	vendredi 16 oct Salade Paysanne Navarin Breton Poelée Bretonne Far Breton
lundi 19 oct	mardi 20 oct	jeudi 22 oct	vendredi 23 oct



Ces menus, proposés par Thierry Lavallée, Chef de Cuisine, sont basés sur le plan alimentaire fourni par le service Diététique en conformité avec le Décret n° 2011-1227 du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire.
 Toutes les viandes bovines proposées dans nos menus sont issues de bovins nés, élevés et abattus en Union Européenne
 Les propositions peuvent être modifiées en fonction des opportunités de la Saison.

