

Lundi 21/10/2024	Mardi 22/10/2024	Mercredi 23/10/2024	Jeudi 24/10/2024	Vendredi 25/10/2024
<b>ENTREE</b> Thon mayonnaise	<b>POTAGE</b> Veloute de courgettes	<b>ENTREE</b> Carottes râpées - Maïs	<b>ENTREE</b> Endives en salade avec emmental	<b>ENTREE</b> Taboulé BIO
<b>PLAT</b> Jambon braisé	<b>PLAT</b> Gratin de penne complet bio	<b>PLAT</b> Filet de dinde BBC au jus	<b>PLAT</b> Boeuf bourguignon	<b>PLAT</b> Filet de poisson sauce ensoleillée
<b>GARNITURE</b> Purée de céleri	<b>FROMAGE</b> Saint morêt	<b>GARNITURE</b> Brocolis a la creme	<b>GARNITURE</b> Riz IGP pilaf	<b>GARNITURE</b> Haricots verts bio
<b>FROMAGE</b> Comté BIO AOC	<b>DESSERT</b> Raisin chasselas	<b>FROMAGE</b> Emmental	<b>DESSERT</b> Compote pomme-ananas	<b>FROMAGE</b> Coulommiers
<b>DESSERT</b> Pomme (La Charité)	<b>DIVERS</b> Pain	<b>DESSERT</b> Chou à la crème	<b>DIVERS</b> Pain	<b>DESSERT</b> Banane
<b>DIVERS</b> Pain		<b>DIVERS</b> Pain		<b>DIVERS</b> Pain

Lundi  
28/10/2024

Mardi  
29/10/2024

Mercredi  
30/10/2024

Jeudi  
31/10/2024

**ENTREE**

Pommes de terre en salade

**PLAT**

Hauts de cuisse de poulet BBC au jus

**GARNITURE**

Carottes braisées

**FROMAGE**

Petit Suisse nature BIO

**DESSERT**

Poire BIO (St Pierre le Moûtier)

**DIVERS**

Pain

**ENTREE**

Concombres - 1/2 œuf dur

**PLAT**

Roti de porc fermier (local)

**GARNITURE**

Flageolets

**FROMAGE**

Tomme blanche

**DESSERT**

Crème dessert chocolat bio

**DIVERS**

Pain

**ENTREE**

Salade de riz igp de camargue sans thon

**PLAT**

Omelette bbc aux fines herbes

**GARNITURE**

Ratatouille à la provençale

**FROMAGE**

Saint Nectaire AOP

**DESSERT**

Banane

**DIVERS**

Pain

**ENTREE**

Saucisson sec

**PLAT**

Rosbif (la fermille)

**GARNITURE**

Purée de pomme de terre BIO

**FROMAGE**

Vache qui rit bio

**DESSERT**

Kiwi

**DIVERS**

Pain

Cornichons