












lun 03 oct	mar 04 oct	mer 05 oct	jeu 06 oct	ven 07 oct
Macédoine mayonnaise	Concombre vinaigrette	Riz niçois	Coloslaw (Carotte / Chou blanc mayonnaise)	Saucisson à l'ail
Jambon grill	Steak haché	Escalope de dinde à la crème	Couscous	Dos de colin sauce aux moules
Purée	Printanière de légumes	Brocolis	Tomme des pyrénées	Carottes persillées
Chanteneige	 Brie	Rondelé nature	 Crème dessert chocolat	Yaourt nature sucré
 Fruit 	Beignet fourré pommes	 Fruit 		Madeleine

lun 10 oct	mar 11 oct	mer 12 oct	ven 14 oct
Chou-fleur vinaigrette	Pâtes au surimi	Rillettes	Céleri rémoulade 
Goulash de bœuf	 Pouchées de poulet au cidre	Paupiette de veau à l'estragon	Poisson crumble d'épices
Riz	Haricots verts	Petits pois	Purée de potiron
 Mi-chèvre	Petit suisse nature sucré	 Camembert	Fraidou
Liégeois chocolat	 Fruit 	Cocktail de fruits	Compote Pommes



lun 17 oct	mar 18 oct
 Carottes râpées	Betteraves vinaigrette
Rôti de porc au paprika	Lasagnes bolognaise
 Rousties de légumes	Salade verte
Yaourt nature sucré	 Carré de Ligueil
Gauffrette Chocolat	 Fruit 

Bonnes Vacances  
d'Automne



PLATS COMPLETS PRÉPARÉS DE  
FACON TRADITIONNELLE ET  
DESSERTS MAISON

CRUDITÉS DE SAISON

NOUVEAUTÉS

FROMAGES A LA COUPE

LES FRUITS CONSOMMÉS AVEC LA  
PEAU SERONT ISSUS DE  
L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE

Convivio  
RESTAURATION AUTHENTIQUE & RESPONSABLE

Cuisine évolutive  
PRÉPARATION ET LIVRAISON DE REPAS