

24 Octobre	31 Octobre	7 Novembre	14 Novembre	Toutes nos viandes sont	
		Bouillon paysan  Boulettes de bœuf aux épices  Boulghour  Crème vanille 	Sardine et petit beurre  Sauté de porc au paprika  Mogettes à la tomate  Fruit 		
25 Octobre	1 Novembre	Perles de pâtes en salade   Poisson du jour au citron  Gratin de légumes aux herbes  Tome  Fruit 	Rémoulade au curry  Croq végétarien  Coquillettes à la crème de poireau  Fromage blanc fermier 	Les plats précédés du logo  , sont des recettes contenant des produits issus de l'approvisionnement local et des circuits courts .	
26 Octobre	2 Novembre	Carotte râpée  Sauté de boeuf  Pommes de terre sautées et petits pois  Yaourt fermier 	Salade verte  Parmentier aux 2 viandes  Emmental  Compote 		
27 Octobre	3 Novembre	Houmous à la menthe  Colombo de légumes  Riz Basmati  Brie  Feuilleté au chocolat 	Salade de betterave au fromage frais et noix  Sauté de poulet à la moutarde  Pois maraîchers  Semoule au lait 		
28 Octobre	4 Novembre		Quiche aux légumes   Poisson du jour à la provençale  Gratin de Courge et penne  Yaourt fermier au fruit 		
Les menus sont certifiés conformes aux recommandations du GEMRCN , mais pourront changer en fonction des caprices du marché et de l'approvisionnement.		Les plats suivis du logo  , sont des recettes contenant des produits issus de l'agriculture Biologique .			Prix du repas 4.10€ Contact 02.40.04.30.81
Les poissons précédés ou suivis du logo  , sont des poissons frais et issus d'une pêche durable .					