

P.A. S1a	Lundi 3 Octobre		
<p>Salade Marco Polo Salade Parisienne salade verte</p> <p>Chausson bolognaise Courgettes en gratin Quenelles Lyonnaise sauce aurore « recette végétarienne » Printanière de légumes</p> <p>Epoisses Ou Saint-Paulin Ou Croc'lait bio</p> <p>Gâteau de semoule ou Liegeois fruits de saison</p>			
Mardi 4 Octobre			
<p>Betteraves/maïs Salade coleslaw salade verte</p> <p>Tomate farcie Fèves Rôti de volaille mariné Riz au four</p> <p>Carré de l'est Ou Tartare</p> <p>Poire – Pêche - Kiwi</p>			
Jeudi 6 Octobre			
<p>Salade campagnarde Céleri salade verte</p> <p>Filet de poisson du marcher Ratatouille Boeuf Bourguignon Pommes rissolées</p> <p>Buchette de fromages Ou Vache qui rit bio</p> <p>Finger au chocolat Ou Île flottante fruits de saison</p>			
Vendredi 7 Octobre			
<p>Terrine du Mareyeur Oeuf mayonnaise salade verte</p> <p>Filet de hoki + citron Haricots Beurre Osso bucco de veau aux olives Duo de carottes</p> <p>Fromage blanc</p> <p>Raisin – Banane - Pomme</p>			

P.A. S2a	Lundi	10	Octobre
Salade de tomates	Dés de concombre à la Bulgare	salade verte	
	Paupiette de veau		
	Poêlée de champignons		
	Galette de légumes et fromage « recette végétarienne »		
	Purée de pomme de terre		
	Cantal Ou Chanteneige		
	Orange – kiwi – Poires		
	Mardi	11	Octobre
Feuilleté au fromage	Salade Mixte	salade verte	
	Saucisse fumée		
	Lentilles vertes « bio et local »		
	Kefta de volaille sauce orientale		
	Endives braisées		
	Soumaintrain Ou Brie Ou Fraidou		
	Crème aux œufs ou Mousse chocolat		
	fruits de saison		
	Jeudi	13	Octobre
Salade Neptune	Taboulé Libanais	salade verte	
	Filet de poisson meunière + citron		
	Gratin de choux-fleurs		
	Sauté d'agneau à l'Indienne		
	Haricots verts		
	Tomme blanche Ou Saint-moret		
Palet Breton poire Belle-Hélène	Ou	Beignets	
	fruits de saison		
	Vendredi	14	Octobre
Panier du maraîcher	Saucisson à l'ail	salade verte	
	Steak haché de bœuf « Charolais »		
	Poêlée de légumes oubliés		
	Pavé de saumon aux agrumes		
	Pâte « macaroni »		
	Petits Suisses		
	Ananas – Banane – Raisin		

P.A. S3a	Lundi 17 Octobre	
Betteraves en salade	Céleri rémoulade	salade verte
Cuisse de volaille à l'orange Brocolis bio Filet de colin + citron Petits pois / carottes		
Chèvre local Ou Camembert Ou Vache qui rit		
Pomme ou orange ou kiwi		
Mardi 18 Octobre		
Salade de pâtes	Salade Strasbourgeoise	Salade verte
Gigot d'agneau aux herbes Pommes sautées Sauté de porc sauce aigre-douce Poêlée de légumes Asiatiques		
Emmental ou Saint-bricet		
Gâteau de riz ou Crème dessert fruits de saison		
Jeudi 20 Octobre		
Salade rustique	Salade méli-mélo	salade verte
Blanquette de veau à l'ancienne Riz pilaf		
Pavé de colin sauce jardinière Garniture de légumes		
Epoisses Ou Coulommiers Ou Chanteneige bio		
Gâteau Basque Ou Tiramisu fruits de saison		
VACANCES	Vendredi 21 Octobre	
Maquereaux	Salade Paysanne	salade verte
Omelette « recette végétarienne » Mitonné de légumes Cervelas campagnard Semoule de blé		
Fromage		
Cocktail de fruits ou compote + biscuits fruits de saison		

P.A. S4a	Lundi 7 Novembre	
Betteraves en salade	Mitonné de légumes Escalope de volaille corn flakes Pâte bio « coquillettes » Pavé de poisson Bordelaise Duo de choux Vache qui rit ou Fraidou Orange ou Pomme ou Kiwi	salade verte
Mardi 8 Novembre		
Terrine de légumes	Mortadelle « I.G.P. » Steak de veau Petits pois Carbonade Flamande Gratin de salsifis Carré de l'est ou Tartare Crème dessert fruits de saison	salade verte
Jeudi 10 Novembre		
Salade Grecque	Wraps Émincé de porc sauce meurette Pomme de terre vapeur Pavé de légumineuses et céréales « recette végétarienne » Mélange de légumes de saison Yaourt Clémentines – Poire – Banane	salade verte
Vendredi 11 Novembre		
ARMISTICE 1918		

P.A. S5a	Lundi 14 Novembre	
Salade campagnarde	Duo de chou et carottes Quenelles Lyonnaise sauce suprême Pommes de terre wedge Côte de porc aux herbes Haricots plats Edam Ou Fourme d'Ambert Ou Pavé frais Liegeois ou crème renversée fruits de saison	salade verte
Mardi 15 Novembre		
Céleri Ou Pomélos	Endives aux noix Rôti de veau Riz au four Dos de colin en sauce Brunoise de légumes Chèvre local Ou Bûche du Pilat Ou Saint-morêt Raisin – Pomme – Orange	salade verte
Jeudi 17 Novembre		
Taboulé	Salade Lyonnaise Filet de merlu + citron Haricots beurre Filet mignon de porc au miel Epinards à la crème Carré de l'est Ou Vache qui rit Tarte Bourdaloue Ou Tarte feuilleté aux fruits fruits de saison	salade verte
Vendredi 18 Novembre		
Pâté de campagne	Assiette du pêcheur Sauté de dinde sauce Bercy Carottes Vichy Filet de haddock sauce Hollandaise Printanière de légumes Yaourt bio Kiwi ou Clémentines ou Ananas	salade verte