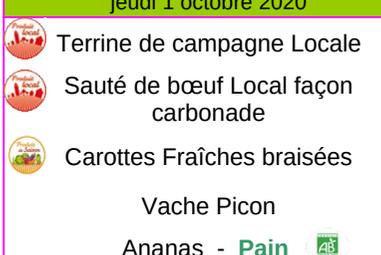
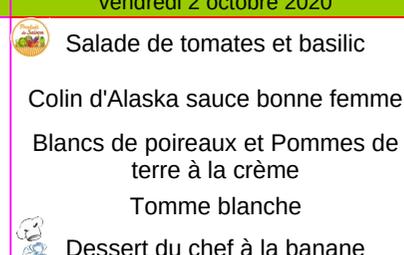
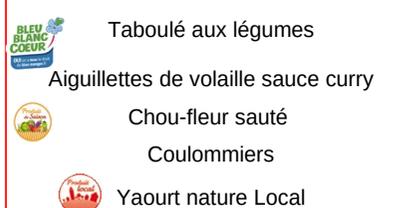
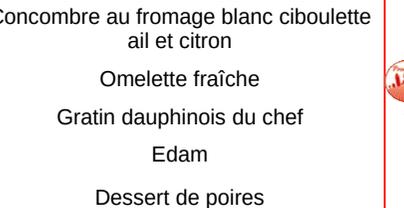
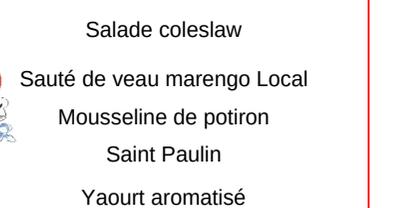
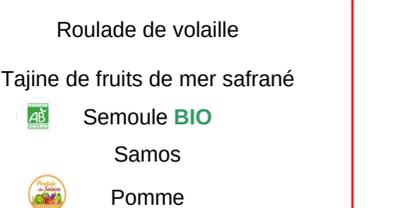
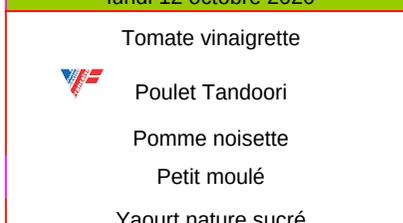
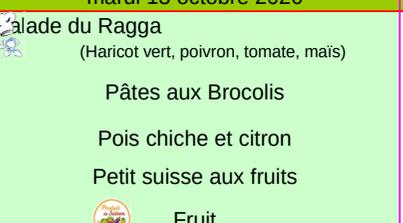
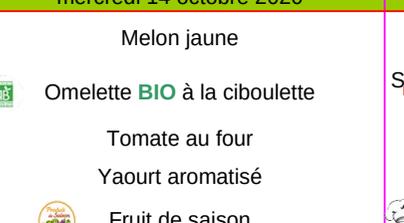
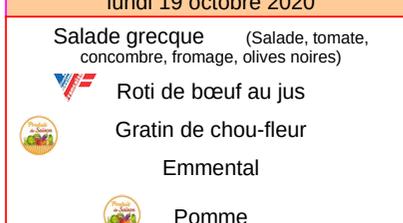
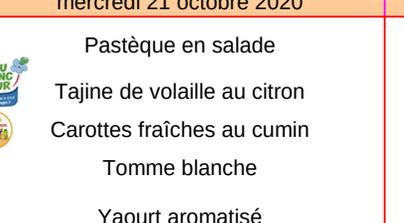
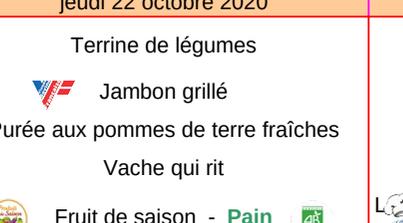
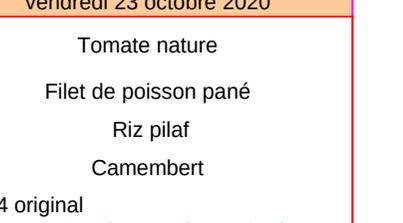
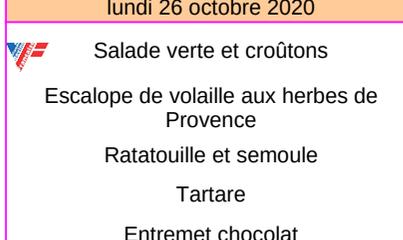
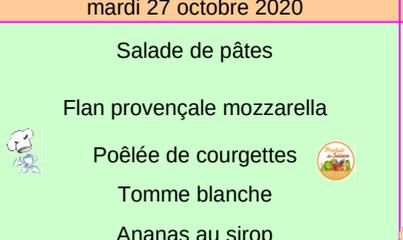
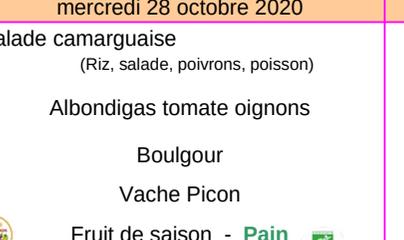
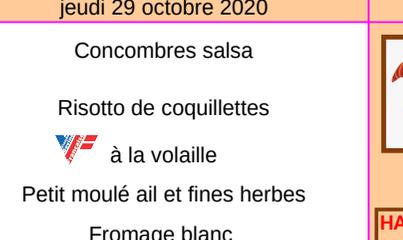


ST GO

			jeudi 1 octobre 2020	vendredi 2 octobre 2020
			 <p>Terrine de campagne Locale Sauté de bœuf Local façon carbonade Carottes Fraîches braisées Vache Picon Ananas - <b>Pain</b> </p>	 <p>Salade de tomates et basilic Colin d'Alaska sauce bonne femme Blancs de poireaux et Pommes de terre à la crème Tomme blanche Dessert du chef à la banane</p>
lundi 5 octobre 2020	mardi 6 octobre 2020	mercredi 7 octobre 2020	jeudi 8 octobre 2020	vendredi 9 octobre 2020
 <p>Taboulé aux légumes Aiguillettes de volaille sauce curry Chou-fleur sauté Coulommiers Yaourt nature Local</p>	 <p>Macédoine vinaigrette Chili sin carne Poivrons à la tomate et à l'ail Petit suisse aux fruits <b>Fruit - Pain</b> </p>	 <p>Concombre au fromage blanc ciboulette ail et citron Omelette fraîche Gratin dauphinois du chef Edam Dessert de poires</p>	 <p>Salade coleslaw Sauté de veau marengo Local Mousseline de potiron Saint Paulin Yaourt aromatisé</p>	 <p>Roulade de volaille Tajine de fruits de mer safrané <b>Semoule BIO</b> Samos Pomme</p>
lundi 12 octobre 2020	mardi 13 octobre 2020	mercredi 14 octobre 2020	jeudi 15 octobre 2020	vendredi 16 octobre 2020
 <p>Tomate vinaigrette Poulet Tandoori Pomme noisette Petit moulé Yaourt nature sucré</p>	 <p>Salade du Ragga (Haricot vert, poivron, tomate, maïs) Pâtes aux Brocolis Pois chiche et citron Petit suisse aux fruits <b>Fruit</b> </p>	 <p>Melon jaune Omelette <b>BIO</b> à la ciboulette Tomate au four Yaourt aromatisé <b>Fruit de saison</b> </p>	 <p>Carottes râpées aux raisins Sauté de bœuf Local aux oignons doux Poêlée de courgettes Gouda Riz au lait <b>Les desserts de ma Mamie</b></p>	 <p>Salami Colin d'Alaska sauce aneth Riz créole Croc lait Salade de fruits frais - <b>Pain</b> </p>
lundi 19 octobre 2020	mardi 20 octobre 2020	mercredi 21 octobre 2020	jeudi 22 octobre 2020	vendredi 23 octobre 2020
 <p>Salade grecque (Salade, tomate, concombre, fromage, olives noires) Roti de bœuf au jus Gratin de chou-fleur Emmental Pomme</p>	 <p>Rondelles de concombre Cocotte lentilles à l'indienne Riz parfumé Yaourt nature Local <b>Fruit</b> </p>	 <p>Pastèque en salade Tajine de volaille au citron Carottes fraîches au cumin Tomme blanche Yaourt aromatisé</p>	 <p>Terrine de légumes Jambon grillé Purée aux pommes de terre fraîches Vache qui rit <b>Fruit de saison - Pain</b> </p>	 <p>Tomate nature Filet de poisson pané Riz pilaf Camembert L4/4 original <b>Les desserts de ma Mamie</b></p>
lundi 26 octobre 2020	mardi 27 octobre 2020	mercredi 28 octobre 2020	jeudi 29 octobre 2020	vendredi 30 octobre 2020
 <p>Salade verte et croûtons Escalope de volaille aux herbes de Provence Ratatouille et semoule Tartare Entremet chocolat</p>	 <p>Salade de pâtes Flan provençale mozzarella Poêlée de courgettes Tomme blanche Ananas au sirop</p>	 <p>Salade camarguaise (Riz, salade, poivrons, poisson) Albondigas tomate oignons Boulgour Vache Picon <b>Fruit de saison - Pain</b> </p>	 <p>Concombres salsa Risotto de coquillettes à la volaille Petit moulé ail et fines herbes Fromage blanc</p>	 <p> Tomates au basilic Gratin du pêcheur Riz jaune Petit Suisse Aromatisé <b>HALLOWEEN</b> Banane</p>