

Du 28 septembre au 2 octobre

Lundi 28	Mardi 29	Jeudi 1	Vendredi 2 Menu végétarien
Chou râpé	Salade pomme de terre thon	Betterave	Concombres
Colin sauce curry Riz 3 saveurs	Escalope de dinde Epinards  à la crème	Sauté de porc  Pâtes 	Curry de butternut et lentille corail Ebly
Emmental Compote 	Yaourt citron Fermier	Mimolette Poire	Gâteau chocolat 

Sous réserve de disponibilité des produits

Du 5 au 9 octobre

Lundi 5	Mardi 6	Jeudi 8	Vendredi 9 Menu végétarien
Macédoine de légumes mayonnaise	Velouté de courge	Carottes râpées	Salade d'endives dés de fromage
Colin sauce curry Brocolis choux fleurs	Saucisse Lentilles 	Emincé de bœuf Semoule	Riz cantonais végétarien
Camembert  Ananas	Yaourt pêche Fermier	Chèvre Pomme	Petits suisses  aux fruits

Sous réserve de disponibilité des produits

Du 12 au 16 octobre

Lundi 12	Mardi 13	Jeudi 15 Menu végétarien	Vendredi 16
Quiche maison	Taboulé	Crêpe fromage	Carottes râpées
Emincé de poulet Pois cassé 	Colin Ratatouille 	Légumes sautés Ebly	Pâtes  à la carbonara
Comté AOP Banane	Yaourt fermier sucré	Emmental Compote 	Yaourt myrtille fermier

Sous réserve de disponibilité des produits

Pain : boulangerie « L'Atelier des gourmets » Frontenay Rohan-Rohan
(Lundi, Mardi, Vendredi)

Yaourts Fermiers « La Ferme de la Coudre » Dœuil Sur Le Mignon

Les viandes de porc, volaille, veau et bœuf sont d'origine Française

Pain Bio « La boulange du Coin » (le jeudi)

Pâtes et farine BIO « Les Pâtes d'Ici de Là » St Léger de la Martinière

Viande de Bœuf et Veau BIO « La Ferme de la Solive » Granzay-Gript

Viande de Porc Bio « SCEA Biteau Ollereau » de Frontenay R-R

Lentilles vertes et pois cassés BIO « Ferme de Boussentin » Vouillé

