














# Menus de la Semaine du 11 au 15 Octobre 2021



## LES TRESORS DE FRANCE

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Le pruneau d'Agen	Le riz IGP de Camargue		Le cantal	La châtaigne
Betteraves <i>Vinaigrette moutarde</i>	<b>Salade de riz de Camargue IGP</b> ( <i>mimolette et pesto</i> ) 		Céleri rémoulade	Salade de tomates
 Escalope de dinde sauce aux <b>pruneaux d'Agen</b> 	Nuggets crispidor au fromage		Haut de cuisse de poulet aux herbes de Provence 	 Chili con carné (Bœuf BIO) 
Coquillettes BIO 	Haricots verts persillés		<b>Purée façon truffade</b> ( <i>cantal AOP</i> )	 (Bœuf BIO)
Fromage blanc brisure d'Oréo 	Saint Nectaire AOP		Yaourt aromatisé	<b>Cake aux châtaignes</b>
	Entremet au chocolat au lait 		Fruit de saison BIO 	

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Noa et Papille



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef



Coatréven