

Lundi 06 Octobre

Salade de maïs et crudités Bio

Sauté de bœuf

Flageolets à la tomate

Emmental à la coupe

de saison Bio

Mardi 07 Octobre

Concombres au fromage blanc Bio

Merlu MSC sauce curry

Semoule

Bûche du pilat à la coupe

Purée de fruits Bio

Mercredi 08 Octobre

Salade de pois chiches

Notre omelette soufflée à l'emmental Bio

Carottes sautées Bio

Chanteneige

Fruit de saison Bio

Jeudi 09 Octobre

Chou blanc Bio Mayonnaise

Nos lasagnes

à la bolognaise de bœuf

Camembert à la coupe

Crème dessert chocolat

Vendredi 10 Octobre

Pizza au fromage

Nuggets de blé

Courgettes Bio à la tomate

Yaourt sucré

Fruit de saison Bio

Lundi 13 Octobre

Mardi 14 Octobre

Mercredi 15 Octobre

Jeudi 16 Octobre

Vendredi 17 Octobre



## LA SEMAINE DU GOÛT : *les trésors de la planète*



Salade carottes râpées jaunes et oranges Bio

Sauté de bœuf sauce oignons

Pommes de terre rosties

Saint Marcellin IGP

Compote HVE

Taboulé de semoule petit épeautre et basilic

et billes de mozzarella

Jambon blanc Label Rouge

Mouliné de butternut Bio

Ramequin de fromage blanc nature et ses éclats de biscuits avoine chocolat

Salade chou chinois et pomme verte Bio Tajine de dinde Label Rouge

aux abricots

Boulgour

Emmental

Poire au sirop

Œuf Bio mimosa paprika

Gratin de macaronis et choux fleur curry Bio



Biscuit à la vanille

de saison Bio

Salade Iceberg Bio

Colin MSC et crevettes à la coco Riz IGP

Petit suisse sucré

Cake cacao fleur de sel IGP

La Semaine du Goût Du 13 au 17 octobre les trésons de



Bonnes vacances de la Toussaint





Bio : Produit issu de l'agriculture biologique. Seule la composante précisée est Bio



IGP: Indication Géographique Protégée





**Label Rouge** Viande de qualité supérieure







O Présence possible de l'ensemble des allergènes dans nos plats O Des aléas d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.













Bio: Produit issu de l'agriculture biologique



IGP : Indication Géographique Protégée



AOP: Appellation d'Origine Protégée



Label Rouge Viande de qualité supérieure







O Présence possible de l'ensemble des allergènes dans nos plats O Des



## Le Menu de la Cantine

Simiane Collongue



Lundi 06 Octobre	Mardi 07 Octobre	Mercredi 08 Octobre	Jeudi 09 Octobre	Vendredi 10 Octobre
Salade de maïs et crudités Bio	Concombres au fromage blanc Bio		Chou blanc Bio mayonnaise	Dizza au framaga
Salade de pépinettes	Coleslaw de céléris Bio sauce cocktail	Salade de pois chiches	Salade verte Bio	Pizza au fromage
Sauté de bœuf	Merlu MSC sauce curry	Notre omelette soufflée à l'emmental Bio	Nos lasagnes	Nuggets de blé
Flageolets à la tomate	Semoule	Carottes sautées Bio	à la bolognaise de bœuf	Courgettes Bio à la tomate
Emmental à la coupe	Bûche du pilat à la coupe	Chanteneige	Camembert à la coupe	Yaourt sucré
Bûche de chèvre à la coupe	Carré de l'Est à la coupe		Saint Paulin à la coupe	Yaourt aromatisé
Fruit de saison Bio	Purée de fruits Bio	Fruit de saison Bio	Crème dessert chocolat	Fruit de saison Bio
au choix	au choix	<u> </u>	Purée de fruits Bio	au choix
Lundi 13 Octobre	Mardi 14 Octobre	Mercredi 15 Octobre	Jeudi 16 Octobre	Vendredi 17 Octobre

## LA SEMAINE DU GOÛT : les trésors de la planète



Salade carottes râpées jaunes et oranges Bio	Taboulé de semoule petit épeautre et basilic et billes de mozzarella	Salade chou chinois et pomme verte Bio	Œuf Bio mimosa paprika	Salade Iceberg Bio
Sauté de bœuf sauce oignons Pommes de terre rosties	Jambon blanc Label Rouge Mouliné de butternut Bio	Tajine de dinde Label Rouge aux abricots Boulgour	Gratin de macaronis et choux fleur curry Bio	Colin MSC et crevettes à la coco Riz IGP
Saint Marcellin IGP d à la coupe		Emmental	Biscuit à la vanille	Petit suisse sucré
Compote HVE	Ramequin de fromage blanc nature et ses éclats de biscuits avoine chocolat	Poire au sirop	Fruit  de saison Bio	Cake cacao fleur de sel IGP

La Semaine du Goût Du 13 au 17 octobre Les trésors de la planète!



Bonnes vacances de la Toussaint









AOP : Appellation d'Origine Protégée









## Simiane Collor Menu de la Cantine oûter Mercredi 22 Octobre Mercredi 15 Octobre Petit suisse aromatisé Crème dessert chocolat Pain - confiture Barre Bretonne à découper Purée de fruits Bio Fruit de saison Bio Mardi 21 Octobre Lundi 20 Octobre Jeudi 23 Octobre Flan chocolat Lait 1/2 écrémé Petit suisse aromatisé Fromage Yaourt sucré Pain - chocolat lait tablette Brioche tranchée Céréales Pain - confiture Pain Purée de fruits Bio Fruit de saison Bio Purée de fruits Bio Fruit de saison Bio Purée de fruits Bio Lundi 27 Octobre Mardi 28 Octobre Mercredi 29 Octobre Jeudi 30 Octobre Vendredi 31 Octobre Lait 1/2 écrémé Petit suisse sucré Liégeois chocolat Yaourt aromatisé Fromage Pain au lait - chocolat lait tablette Brownie à découper Madeleine Pain - confiture Pain Fruit de saison Bio Purée de fruits Bio Purée de fruits Bio Fruit de saison Bio Fruit de saison Bio



- Présence possible de l'ensemble des allergènes dans nos goûters
   Des aléas d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.