	lundi 2 octobre 2023	mardi 3 octobre 2023	mercredi 4 octobre 2023	jeudi 5 octobre 2023	vendredi 6 octobre 2023
Notre prestation :					
Pain frais local, artisanal et BIO					
Fruits & légumes frais de saison					
Fruits et Légumes de saison exclusivement issus de l'agriculture biologique					
Céréales Issues exclusivement de l'agriculture biologique					
Le bœuf est d'origine France et race à viande					
Volailles Label Rouge					
Toutes les viandes proposées sont d'origine FRANCE.					
Poissons issus exclusivement de la pêche durable					
Fromage AOP/AOC					
Fromage à la coupe					
Préparé dans notre cuisine					
Produit Artisanal					
Produit local					
Menu Végétarien					
Omelettes cuisinées sur la cuisine centrale avec des œufs issus de l'agriculture biologique					
Bon appétit !					
	Menu Responsable Produits sous signe de qualité BIO	Menu à cuisson réduite Economie des ressources	Semaine du développement durable Menu anti gaspi : Menu préféré des enfants	Menu végétarien Protection de la vie	Menu Préservation des ressources aquatique
	Œuf dur mayonnaise Colombo de dinde Haricots verts & boulgour Pomme des Alpes <i>Falafels de pois chiche</i>	Rôti de bœuf au jus Semoule Carline de l'Ubaye à la coupe Raisin blanc <i>Bulettes de soja à la tomate</i>	Salade de tomates & mozzarella Boulettes de bœuf à la sauce tomate Patatoes Compote de fruits <i>Steak de céréales</i>	Concombres à la bulgare Cappelletti ricotta & épinards Yaourt aromatisé *	Salade verte & dés d'emmental Filet de poisson pané & citron Carottes sautées Beignet choco-noisette <i>Tarte aux légumes</i>
	lundi 9 octobre 2023	mardi 10 octobre 2023	mercredi 11 octobre 2023	jeudi 12 octobre 2023	vendredi 13 octobre 2023
	*** Semaine de la découverte : La courgette dans tous ses états ***				
	Courgette en soupe froide	Courgettes de couleur	Courgettes crues	Courgette en plat veggie	Courgette en dessert
	Gaspacho de courgettes Rôti de dinde au jus Petits pois mijotés Petit suisse nature & sucre <i>Omelette nature</i>	Bœuf bourguignon Duo courgettes jaunes & vertes et riz Pont l'évêque AOP à la coupe Poire <i>Pané fromager</i>	Courgettes râpées vinaigrette Couscous de poulet Légumes de couscous & semoule Flan au chocolat <i>Couscous végétarien</i>	Menu Végétarien Courmentier végétarien (Courgettes & pommes de terre) Gouda à la coupe Banane *	Pavé de merlu sauce curry & citron Coquillettes Montcadi à la coupe Gâteau choco courgette <i>Bolognaise végétarienne</i>
	lundi 16 octobre 2023	mardi 17 octobre 2023	mercredi 18 octobre 2023	jeudi 19 octobre 2023	vendredi 20 octobre 2023
	MENU VÉGÉTARIEN Omelette roulée Haricots verts persillés & PDT Emmental à la coupe Edam à la coupe Ananas Pomme *	Concombres à la ciboulette Sauté de veau marenco Semoule Flan vanille nappé au caramel <i>Galettes de blé</i>	Salade de tomates Cordon bleu Carottes persillées Petit suisse aromatisé Petit suisse nature & sucre <i>Quenelle de légumes</i>	Lasagnes à la bolognaise Cantal AOP à la coupe Lou Pastroun de l'Ubaye à la coupe Raisin blanc Kiwi <i>Lasagne végétarienne</i>	Salade verte & Dés de mimolette Pavé de colin à la bordelaise Riz créole Compote de pommes poire *
	lundi 23 octobre 2023	mardi 24 octobre 2023	mercredi 25 octobre 2023	jeudi 26 octobre 2023	vendredi 27 octobre 2023
	Emincé de poulet aux champignons Purée de panais & PDT Lou Pastroun de l'Ubaye à la coupe * Pommes des alpes Banane <i>Steak aux céréales</i>	Carottes râpées Sauté de taureau à la provençale Riz pilaf Fromage blanc aux fruits <i>Quiche au fromage</i>	Salade verte, croûtons & dés d'emmental Filet de lieu sauce vierge Petits pois mijotés Compote de pommes * *	MENU VÉGÉTARIEN Tajine de légumes aux amandes & semoule Saint Nectaire AOP à la coupe * Poire Ananas *	Concombres vinaigrette Filet de poisson meunière Carottes sautées & boulgour Crème dessert chocolat <i>Nugget de blé</i>
	lundi 30 octobre 2023	mardi 31 octobre 2023	Menu Halloween		
	MENU VÉGÉTARIEN Coleslaw Bolognaise végétarienne Tortis Mousse au chocolat Mousse au citron *	Soupe de sorcière Doigts de sorcières ensanglantés Potiron écrasé Gâteau aux fourmis <i>Quenelle sauce aurore</i>	<i>Menu Halloween</i> <i>Potage crécy & emmental</i> <i>Saucisse de porc & ketchup</i> <i>Purée de potiron & PDT</i> <i>Gâteau aux vermicelles de chocolat</i>		