

LUNDI 2 octobre	Mardi 3 octobre	Jeudi 5 octobre	Vendredi 6 octobre
Coleslaw (œuf/moutarde/sulfites)	Rosette ****	Betteraves râpées (moutarde/sulfites)	Brocolis vinaigrette (moutarde/sulfites)
Rôti de bœuf UE	Dos de cabillaud OA sauce hollandaise (lait/poissons)	Purée de pois cassés (lait)	Aiguillette de poulet sauce forestière UE (lait)
Ratatouille	Céréales gourmandes	œuf dur (œuf)	Petits pois
St nectaire (lait)	Tomme grise (lait)	Président le carré (lait)	Divers fromages (lait)
Brownie (lait/gluten/œuf/soja/fruits à coques)	Fruit	Fruit	Fruit

Lundi 9 octobre	Mardi 10 octobre	Jeudi 12 octobre	Vendredi 13 octobre
Carottes râpées avec olives noires (moutarde/sulfites)	Rillettes de Volaille ****	Terrine de légumes (lait/gluten/œuf)	Menu des CP  LE POTIRON
Jambonneau France	Steak de veau UE (soja)	Filet meunière France (lait/gluten/œuf/poisson)	
Haricots beurre persillés	Epinards à la crème (lait)	Jardinière de légumes	
Kiri (lait)	Brie (lait)	St moret (lait)	
Tarte Normande (lait/gluten/œuf)	Fruit	Fruit	

Lundi 16 octobre	Mardi 17 octobre	Jeudi 19 octobre	Vendredi 20 octobre
Menu des CM2  LA POMME	Menu des CM1  LA CHÂTAIGNE	Menu des CE1  LE CHAMPIGNON	Menu des CE2  LA FIGUE

Menus validés par Mme BELLIVIER, diététicienne au CG16

Ces menus peuvent, toutefois, être modifiés en fonction des contraintes d'approvisionnement et de fluctuations des marchés

Les fromages de chèvres frais (uniquement école élémentaire)

Frais	* France
Conserve	**UE
Surgelé	*** Atlantique
Menu végétarien	**** La Ferme des Monts Verts