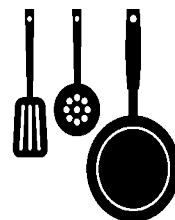


# Semaine du 4 au 8 octobre 2021



Cette semaine, le chef et son équipe vous proposent :

<p style="text-align: center;"><b><u>Lundi</u></b></p> <p style="text-align: center;">Salade automnale</p> <p style="text-align: center;">Chili con carne Riz</p> <p style="text-align: center;">Fruit</p>	<p style="text-align: center;"><b><u>Mardi</u></b></p> <p style="text-align: center;"><b><u>Menu végétarien</u></b></p> <p style="text-align: center;">Velouté de châtaigne</p> <p style="text-align: center;">Pâtes napolitaines</p> <p style="text-align: center;">Yaourt « Du foin dans les sabots »</p>
<p style="text-align: center;"><b><u>Jeudi</u></b></p> <p style="text-align: center;">Pâté de campagne</p> <p style="text-align: center;">Filet de poisson Légumes du moment</p> <p style="text-align: center;">Fromage</p> <p style="text-align: center;">Fruit</p>	<p style="text-align: center;"><b><u>Vendredi</u></b></p> <p style="text-align: center;">Salade piémontaise</p> <p style="text-align: center;">Poulet coco au curry Semoule</p> <p style="text-align: center;">Tarte aux fruits</p>

Légumes - fruits crus / légumes - fruits cuits / féculents / produits gras / produits laitiers / produits protidiques / féculents et légumes / produits sucrés

Les menus peuvent varier selon les livraisons  
et les produits frais disponibles

La collectivité s'engage dans une politique d'achat de produits locaux et issus de l'agriculture biologique. Nos fournisseurs sont majoritairement :

