



\*Nom :

Prénom :

**ADAPTÉS \***

Menu du 30 septembre au 06 octobre 2024 - Midi

lundi 30/09/2024	<input type="checkbox"/> Sssucr CAROTTES RÂPÉES - VINAIGRETTE AU PERSIL BOULETTE À L'AGNEAU - SAUCE ORIENTALE - LÉGUMES TAJINE - POMMES DE TERRE VAPEUR SAINT PAULIN SUISSE NATURE	<input type="checkbox"/> Sssd CAROTTES RÂPÉES - VINAIGRETTE AU PERSIL - BOULETTE À L'AGNEAU - SAUCE ORIENTALE - LÉGUMES TAJINE - POMMES DE TERRE VAPEUR - FRUIT DE SAISON - FLAN CARMEL	<input type="checkbox"/> Sseisu CAROTTES RÂPÉES - VINAIGRETTE AU PERSIL - BOULETTE À L'AGNEAU - SAUCE ORIENTALE - LÉGUMES TAJINE - POMMES DE TERRE VAPEUR - FRUIT DE SAISON - SUISSE NATURE
mardi 01/10/2024	<input type="checkbox"/> HARICOTS VERTS BIO - VINAIGRETTE BALSAMIQUE RÔTI DE PORC - SAUCE PAPRIKA - BOULGOUR PETIT MOULÉ AIL ET FINES HERBES FROMAGE BLANC NATURE	<input type="checkbox"/> HARICOTS VERTS BIO - VINAIGRETTE BALSAMIQUE - RÔTI DE PORC - SAUCE PAPRIKA - BOULGOUR - CRÈME DESSERT PRALINÉ - FRUIT DE SAISON	<input type="checkbox"/> HARICOTS VERTS BIO - VINAIGRETTE BALSAMIQUE - RÔTI DE PORC - SAUCE PAPRIKA - BOULGOUR - FROMAGE BLANC NATURE - FRUIT DE SAISON
mercredi 02/10/2024	<input type="checkbox"/> MACÉDOINE DE LÉGUMES - MAYONNAISE AIGUILLETTES DE POULET - SAUCE AUX CHAMPIGNONS - PENNE BIO EDAM FRUIT DE SAISON	<input type="checkbox"/> MACÉDOINE DE LÉGUMES - MAYONNAISE - AIGUILLETTES DE POULET - SAUCE AUX CHAMPIGNONS - PENNE BIO - FRUIT DE SAISON - MOUSSE CHOCOLAT	<input type="checkbox"/> MACÉDOINE DE LÉGUMES - MAYONNAISE - AIGUILLETTES DE POULET - SAUCE AUX CHAMPIGNONS - PENNE BIO - FRUIT DE SAISON - MADELEINE S/SUCRE
jeudi 03/10/2024	<input type="checkbox"/> MOULES À L'ESCABÈCHE PALERON BRAISÉ - LÉGUMES DU POT CHÈVRE BÛCHE MÉLANGE CAKE AU CHOCOLAT S/SUCRE	<input type="checkbox"/> MOULES À L'ESCABÈCHE - PALERON BRAISÉ - LÉGUMES DU POT - YAOURT ARÔME - FAR BRETON DU CHEF	<input type="checkbox"/> MOULES À L'ESCABÈCHE - PALERON BRAISÉ - LÉGUMES DU POT - SUISSE NATURE - CAKE AU CHOCOLAT S/SUCRE
vendredi 04/10/2024	<input type="checkbox"/> SALADE DE POMMES DE TERRE AU CERVELAS - VINAIGRETTE FILET DE MERLU BLANC - SAUCE DIEPPOISE - BROCOLIS CAMEMBERT FRUIT DE SAISON	<input type="checkbox"/> SALADE DE POMMES DE TERRE - VINAIGRETTE - FILET DE MERLU BLANC - SAUCE DIEPPOISE - BROCOLIS - YAOURT NATURE - FRUIT DE SAISON	<input type="checkbox"/> SALADE DE POMMES DE TERRE - VINAIGRETTE - FILET DE MERLU BLANC - SAUCE DIEPPOISE - BROCOLIS - YAOURT NATURE - FRUIT DE SAISON
samedi 05/10/2024	<input type="checkbox"/> ENDIVES - VINAIGRETTE SAUCISSE FUMÉE - SAUCE MOUTARDE À L'ANCIENNE - PURÉE DE POIS CASSÉS BIO TOMME BLANCHE COMPOTE DE FRUITS SANS SUCRES	<input type="checkbox"/> ENDIVES - VINAIGRETTE - SAUCISSE DE VOLAILLE - SAUCE MOUTARDE À L'ANCIENNE - PURÉE DE POIS CASSÉS BIO - COMPOTE POMME COING - LIEGEOIS VANILLE	<input type="checkbox"/> ENDIVES - VINAIGRETTE - SAUCISSE DE VOLAILLE - SAUCE MOUTARDE À L'ANCIENNE - PURÉE DE POIS CASSÉS BIO - COMPOTE DE FRUITS SANS SUCRES - FROMAGE BLANC NATURE
dimanche 06/10/2024	<input type="checkbox"/> MOUSSE DE FOIE RÔTI DE BOEUF - SAUCE AU POIVRE - GRATIN DAUPHINOIS CANTAL AOP GAUFRE DE BRUXELLES	<input type="checkbox"/> COEUR DE PALMIER - VINAIGRETTE - RÔTI DE BOEUF - SAUCE AU POIVRE - GRATIN DAUPHINOIS - SUISSES AUX FRUITS - CLAFOUTIS AUX POMMES BIO	<input type="checkbox"/> COEUR DE PALMIER - VINAIGRETTE - RÔTI DE BOEUF - SAUCE AU POIVRE - GRATIN DAUPHINOIS - SUISSE NATURE - GAUFRE DE BRUXELLES



\*Nom :

Prénom :

**ADAPTÉS \***

Menu du 07 octobre au 13 octobre 2024 - Midi

lundi 07/10/2024	<b>Sssucr</b> <input type="checkbox"/> PANAI RÂPÉ - SAUCE COCKTAIL PILON DE POULET - SAUCE AU MIEL - MÉLANGE DE POMMES DE TERRE ET POTIMARRON BÉCHAMEL GOUDA COMPOTE DE FRUITS SANS SUCRES	<b>lssd</b> <input type="checkbox"/> PANAI RÂPÉ - SAUCE COCKTAIL - PILON DE POULET - SAUCE AU MIEL - MÉLANGE DE POMMES DE TERRE ET POTIMARRON BÉCHAMEL - CRÈME DESSERT Caramel - COMPOTE POMME POIRE	<b>Sseisu</b> <input type="checkbox"/> PANAI RÂPÉ - SAUCE COCKTAIL - PILON DE POULET - SAUCE AU MIEL - MÉLANGE DE POMMES DE TERRE ET POTIMARRON BÉCHAMEL - YAOURT NATURE - COMPOTE DE FRUITS SANS SUCRES
mardi 08/10/2024	<input type="checkbox"/> CHOU BLANC RÂPÉ - VINAIGRETTE AU CURRY JAMBON LR CHAUD - SAUCE CHARCUTIÈRE - POMMES DE TERRE VAPEUR - JARDINIÈRE DE LÉGUMES EMMENTAL FROMAGE BLANC NATURE	<input type="checkbox"/> CHOU BLANC RÂPÉ - VINAIGRETTE AU CURRY - PAUPIETTE DE DINDE - SAUCE CHARCUTIÈRE - POMMES DE TERRE VAPEUR - JARDINIÈRE DE LÉGUMES - FROMAGE BLANC AUX FRUITS - FRUIT DE SAISON	<input type="checkbox"/> CHOU BLANC RÂPÉ - VINAIGRETTE AU CURRY - PAUPIETTE DE DINDE - SAUCE CHARCUTIÈRE - POMMES DE TERRE VAPEUR - JARDINIÈRE DE LÉGUMES - FROMAGE BLANC NATURE - FRUIT DE SAISON
mercredi 09/10/2024	<input type="checkbox"/> SALADE DE PERLES, EMMENTAL, SURIMI ET MAYONNAISE STEAK HACHÉ - SAUCE AUX OIGNONS - NAVETS ET CAROTTES AU BEURRE - POMMES DE TERRE VAPEUR CARRÉ FRAIS BIO FRUIT DE SAISON	<input type="checkbox"/> SALADE DE PERLES DE PÂTE, MAÏS ET TOMATE - MAYONNAISE - STEAK HACHÉ - SAUCE AUX OIGNONS - NAVETS ET CAROTTES AU BEURRE - POMMES DE TERRE VAPEUR - FRUIT DE SAISON - FLAN CHOCOLAT	<input type="checkbox"/> SALADE DE PERLES DE PÂTE, MAÏS ET TOMATE - MAYONNAISE - STEAK HACHÉ - SAUCE AUX OIGNONS - NAVETS ET CAROTTES AU BEURRE - POMMES DE TERRE VAPEUR - FRUIT DE SAISON - MADELEINE S/SUCRE
jeudi 10/10/2024	<input type="checkbox"/> BETTERAVES ROUGES BIO - VINAIGRETTE MOUTARDE À L'ANCIENNE SAUTÉ DE POULET - SAUCE MAROILLE - ENDIVES BRAISÉES - POMMES DE TERRE VAPEUR MAROILLES CAKE AU CITRON S/SUCRE	<input type="checkbox"/> BETTERAVES ROUGES BIO - VINAIGRETTE MOUTARDE À L'ANCIENNE - SAUTÉ DE POULET - SAUCE TOMATE - ENDIVES BRAISÉES - POMMES DE TERRE VAPEUR - YAOURT NATURE - GÂTEAU SPÉCULOOS	<input type="checkbox"/> BETTERAVES ROUGES BIO - VINAIGRETTE MOUTARDE À L'ANCIENNE - SAUTÉ DE POULET - SAUCE TOMATE - ENDIVES BRAISÉES - POMMES DE TERRE VAPEUR - YAOURT NATURE - CAKE AU CITRON S/SUCRE
vendredi 11/10/2024	<input type="checkbox"/> PÂTE DE CAMPAGNE - , CORNICHONS FILET DE COLIN MSC - SAUCE AUX CÂPRES - RIZ DE CAMARGUE PILAF BLEU FRUIT DE SAISON	<input type="checkbox"/> CAROTTES RÂPÉES - VINAIGRETTE - FILET DE COLIN MSC - SAUCE AUX CÂPRES - RIZ DE CAMARGUE PILAF - MOUSSE CHOCOLAT - FRUIT DE SAISON	<input type="checkbox"/> CAROTTES RÂPÉES - VINAIGRETTE - FILET DE COLIN MSC - SAUCE AUX CÂPRES - RIZ DE CAMARGUE PILAF - SUISSE NATURE - FRUIT DE SAISON
samedi 12/10/2024	<input type="checkbox"/> ICEBERG - , NOIX - VINAIGRETTE BOULETTE À L'AGNEAU - SAUCE PROVENÇALE - JULIENNE DE LÉGUMES MIMOLETTE SUISSE NATURE	<input type="checkbox"/> ICEBERG - , NOIX - VINAIGRETTE - BOULETTE À L'AGNEAU - SAUCE PROVENÇALE - JULIENNE DE LÉGUMES - COMPOTE POMME HVE - YAOURT NATURE SUCRÉ	<input type="checkbox"/> ICEBERG - , NOIX - VINAIGRETTE - BOULETTE À L'AGNEAU - SAUCE PROVENÇALE - JULIENNE DE LÉGUMES - COMPOTE DE FRUITS SANS SUCRES - YAOURT NATURE
dimanche 13/10/2024	<input type="checkbox"/> TERRINE DE SAUMON - SAUCE FROMAGE BLANC CIBOULETTE BOUDIN NOIR AUX POMMES - PURÉE DE POMMES DE TERRE SAINT-NECTAIRE AOP CRÊPE NATURE	<input type="checkbox"/> TERRINE DE SAUMON - SAUCE FROMAGE BLANC CIBOULETTE - BOUDIN NOIR AUX POMMES - PURÉE DE POMMES DE TERRE - CRÈME DESSERT PRALINÉ - TARTE À LA CITROUILLE	<input type="checkbox"/> TERRINE DE SAUMON - SAUCE FROMAGE BLANC CIBOULETTE - BOUDIN NOIR AUX POMMES - PURÉE DE POMMES DE TERRE - FROMAGE BLANC NATURE - CRÊPE NATURE



\*Nom :

Prénom :

**ADAPTÉS \***

Menu du 14 octobre au 20 octobre 2024 - Midi

lundi 14/10/2024	Sssucr <input type="checkbox"/>	CÉLERI RÂPÉ - SAUCE REMOULADE FILET DE POULET - SAUCE AU CIDRE - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET PANAIS CHANTENEIGE FOUTTÉ MADELEINE S/SUCRE	Sssd <input type="checkbox"/>	CÉLERI RÂPÉ - SAUCE REMOULADE - FILET DE POULET - SAUCE AU CIDRE - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET PANAIS - GAUFRE LIÉGEOISE - CRÈME DESSERT CARAMEL	Sseisu <input type="checkbox"/>	CÉLERI RÂPÉ - SAUCE REMOULADE - FILET DE POULET - SAUCE AU CIDRE - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET PANAIS - MADELEINE S/SUCRE - YAOURT NATURE
mardi 15/10/2024	<input type="checkbox"/>	MÉLANGE CAROTTE ET NAVET RÂPÉ - VINAIGRETTE PAUPIETTE DE DINDE - SAUCE AUX OIGNONS - HARICOTS VERTS BIO - POMMES DE TERRE VAPEUR GOUDA CAKE AU CHOCOLAT S/SUCRE	<input type="checkbox"/>	MÉLANGE CAROTTE ET NAVET RÂPÉ - VINAIGRETTE À L'ORANGE - PAUPIETTE DE DINDE - SAUCE AUX OIGNONS - HARICOTS VERTS BIO - POMMES DE TERRE VAPEUR - FRUIT DE SAISON - ECLAIR CHOCOLAT	<input type="checkbox"/>	MÉLANGE CAROTTE ET NAVET RÂPÉ - VINAIGRETTE - PAUPIETTE DE DINDE - SAUCE AUX OIGNONS - HARICOTS VERTS BIO - POMMES DE TERRE VAPEUR - FRUIT DE SAISON - CAKE AU CHOCOLAT S/SUCRE
mercredi 16/10/2024	<input type="checkbox"/>	CHOU ROUGE - VINAIGRETTE MOUTARDE À L'ANCIENNE BOLOGNAISE DE BOEUF - MACARONIS BIO FROMAGE FRAIS AUX NOIX FRUIT DE SAISON	<input type="checkbox"/>	CHOU ROUGE - VINAIGRETTE MOUTARDE À L'ANCIENNE - BOLOGNAISE DE BOEUF - MACARONIS BIO - FROMAGE BLANC SUCRÉ - FRUIT DE SAISON	<input type="checkbox"/>	CHOU ROUGE - VINAIGRETTE MOUTARDE À L'ANCIENNE - BOLOGNAISE DE BOEUF - MACARONIS BIO - FROMAGE BLANC NATURE - FRUIT DE SAISON
jeudi 17/10/2024	<input type="checkbox"/>	FRISÉE AUX LARDONS - VINAIGRETTE POTÉE CHAMPENOISE EMMENTAL CAKE AU CITRON S/SUCRE	<input type="checkbox"/>	SALADE FRISÉE - VINAIGRETTE - TORTELLINI RICOTTA ÉPINARDS - SAUCE TOMATE - COMPOTE DE POMMES - TARTE AU FLAN	<input type="checkbox"/>	SALADE FRISÉE - VINAIGRETTE - TORTELLINI RICOTTA ÉPINARDS - SAUCE TOMATE - COMPOTE DE FRUITS SANS SUCRES - CAKE AU CITRON S/SUCRE
vendredi 18/10/2024	<input type="checkbox"/>	FLAMICHE DU PECHEUR FILET DE SAUMON MSC - SAUCE À L'ANETH - POMMES DE TERRE ET CHOU FLEUR BÉCHAMEL TOMME NOIRE (PORTION) FRUIT DE SAISON	<input type="checkbox"/>	FLAMICHE DU PECHEUR - FILET DE SAUMON MSC - SAUCE À L'ANETH - POMMES DE TERRE ET CHOU FLEUR BÉCHAMEL - FRUIT DE SAISON - FLAN VANILLE	<input type="checkbox"/>	FLAMICHE DU PECHEUR - FILET DE SAUMON MSC - SAUCE À L'ANETH - POMMES DE TERRE ET CHOU FLEUR BÉCHAMEL - FRUIT DE SAISON - SUISSE NATURE
samedi 19/10/2024	<input type="checkbox"/>	SALADE DE CHAMPIGNONS - SAUCE BULGARE SAUTÉ DE PORC - SAUCE FAÇON COLOMBO - RIZ DE CAMARGUE MADRAS CAMEMBERT COMPOTE DE FRUITS SANS SUCRES	<input type="checkbox"/>	SALADE DE CHAMPIGNONS - SAUCE BULGARE - SAUTÉ DE PORC - SAUCE FAÇON COLOMBO - RIZ DE CAMARGUE MADRAS - MOUSSE CAFÉ - COMPOTE POMME PRUNEAUX	<input type="checkbox"/>	SALADE DE CHAMPIGNONS - SAUCE BULGARE - SAUTÉ DE PORC - SAUCE FAÇON COLOMBO - RIZ DE CAMARGUE MADRAS - YAOURT NATURE - COMPOTE DE FRUITS SANS SUCRES
dimanche 20/10/2024	<input type="checkbox"/>	RILLETES DE POISSON SAUTÉ DE DINDE - SAUCE MAROILLE - POMMES DE TERRE GRENAILLE MAASDAM BIO (PORTION) GAUFRE DE BRUXELLES	<input type="checkbox"/>	RILLETES DE POISSON - SAUTÉ DE DINDE - SAUCE TOMATE - POMMES DE TERRE GRENAILLE - LIEGEOIS CHOCOLAT - CLAFOUTIS AUX CERISES	<input type="checkbox"/>	RILLETES DE POISSON - SAUTÉ DE DINDE - SAUCE TOMATE - POMMES DE TERRE GRENAILLE - FROMAGE BLANC NATURE - GAUFRE DE BRUXELLES



\*Nom :

Prénom :

**ADAPTÉS \***

Menu du 21 octobre au 27 octobre 2024 - Midi

lundi 21/10/2024	<input type="checkbox"/> Sssucr CAROTTES RÂPÉES - VINAIGRETTE COCOTTE DE HARICOTS BLANCS BIO À L'ANDOUILLE SAINT PAULIN COMPOTE DE FRUITS SANS SUCRES	<input type="checkbox"/> Sss CAROTTES RÂPÉES - VINAIGRETTE AUX AGRUMES - JAMBON DE DINDE - COQUILLETTES BIO - SUISSE NATURE - COMPOTE POMME BANANE	<input type="checkbox"/> Sseisu CAROTTES RÂPÉES - VINAIGRETTE AUX AGRUMES - JAMBON DE DINDE - COQUILLETTES BIO - YAOURT NATURE - COMPOTE DE FRUITS SANS SUCRES
mardi 22/10/2024	<input type="checkbox"/> SALADE DE POMMES DE TERRE AUX OIGNONS ROUGES - VINAIGRETTE AIGUILLETES DE POULET - SAUCE AU THYM - PETITS POIS - POMMES DE TERRE VAPEUR PETIT MOULÉ AIL ET FINES HERBES SUISSE NATURE	<input type="checkbox"/> SALADE DE POMMES DE TERRE AUX OIGNONS ROUGES - VINAIGRETTE - AIGUILLETES DE POULET - SAUCE AU THYM - PETITS POIS - POMMES DE TERRE VAPEUR - CRÈME DESSERT PRALINÉ - FRUIT DE SAISON	<input type="checkbox"/> SALADE DE POMMES DE TERRE AUX OIGNONS ROUGES - VINAIGRETTE - AIGUILLETES DE POULET - SAUCE AU THYM - PETITS POIS - POMMES DE TERRE VAPEUR - SUISSE NATURE - FRUIT DE SAISON
mercredi 23/10/2024	<input type="checkbox"/> CHOU BLANC RÂPÉ - VINAIGRETTE AUX HERBES BOULETTE AU VEAU - SAUCE MILANAISE - CORDIALE DE LÉGUMES - POMMES DE TERRE VAPEUR EDAM FRUIT DE SAISON	<input type="checkbox"/> CHOU BLANC RÂPÉ - VINAIGRETTE AUX HERBES - BOULETTE AU VEAU - SAUCE MILANAISE - CORDIALE DE LÉGUMES - POMMES DE TERRE VAPEUR - FRUIT DE SAISON - LIEGEOIS CAFÉ	<input type="checkbox"/> CHOU BLANC RÂPÉ - VINAIGRETTE AUX HERBES - BOULETTE AU VEAU - SAUCE MILANAISE - CORDIALE DE LÉGUMES - POMMES DE TERRE VAPEUR - FRUIT DE SAISON - MADELEINE S/SUCRE
jeudi 24/10/2024	<input type="checkbox"/> ROSETTE - , CORNICHONS BOUDIN NOIR - ECRASÉ DE POMMES DE TERRE GOUDA CAKE AU CITRON S/SUCRE	<input type="checkbox"/> ENDIVES - VINAIGRETTE - BOUDIN NOIR - ECRASÉ DE POMMES DE TERRE - COMPOTE DE POMMES - GÂTEAU LYONNAIS AUX POIRES ET PRALINES ROSES	<input type="checkbox"/> ENDIVES - VINAIGRETTE - BOUDIN NOIR - ECRASÉ DE POMMES DE TERRE - COMPOTE DE FRUITS SANS SUCRES - CAKE AU CITRON S/SUCRE
vendredi 25/10/2024	<input type="checkbox"/> BROCOLIS - VINAIGRETTE BALSAMIQUE FRUITS DE MER FAÇON À LA REINE - RIZ DE CAMARGUE PILAF CAMEMBERT FRUIT DE SAISON	<input type="checkbox"/> BROCOLIS - VINAIGRETTE BALSAMIQUE - FRUITS DE MER FAÇON À LA REINE - RIZ DE CAMARGUE PILAF - YAOURT ARÔME - FRUIT DE SAISON	<input type="checkbox"/> BROCOLIS - VINAIGRETTE BALSAMIQUE - FRUITS DE MER FAÇON À LA REINE - RIZ DE CAMARGUE PILAF - YAOURT NATURE - FRUIT DE SAISON
samedi 26/10/2024	<input type="checkbox"/> HARICOTS BEURRE - VINAIGRETTE AU PAPRIKA CUISSÉ DE POULET - SAUCE ARRABIATA - PENNE BIO TOMME BLANCHE FROMAGE BLANC NATURE	<input type="checkbox"/> HARICOTS BEURRE - VINAIGRETTE AU PAPRIKA - CUISSÉ DE POULET - SAUCE ARRABIATA - PENNE BIO - COMPOTE POMME COING - FROMAGE BLANC AUX FRUITS	<input type="checkbox"/> HARICOTS BEURRE - VINAIGRETTE AU PAPRIKA - CUISSÉ DE POULET - SAUCE ARRABIATA - PENNE BIO - COMPOTE DE FRUITS SANS SUCRES - FROMAGE BLANC NATURE
dimanche 27/10/2024	<input type="checkbox"/> ENDIVES - , NOIX - VINAIGRETTE PALERON BRAISÉ - FAÇON BOURGUIGNON - POMMES DE TERRE PERSILLÉES CANTAL AOP CRÊPE NATURE	<input type="checkbox"/> ENDIVES - , NOIX - VINAIGRETTE - PALERON BRAISÉ - FAÇON BOURGUIGNON - POMMES DE TERRE PERSILLÉES - CRÈME DESSERT CAFÉ - GÂTEAU AU CHOCOLAT	<input type="checkbox"/> ENDIVES - , NOIX - VINAIGRETTE - PALERON BRAISÉ - FAÇON BOURGUIGNON - POMMES DE TERRE PERSILLÉES - SUISSE NATURE - CRÊPE NATURE



\*Nom :

Prénom :

**ADAPTÉS \***

Menu du 28 octobre au 03 novembre 2024 - Midi

lundi 28/10/2024	<b>Sssucr</b> <input type="checkbox"/>	BETTERAVES ROUGES BIO - VINAIGRETTE À L'ESTRAGON COQUILLETTES BIO - FAÇON CARBONARA MIMOLETTE MADELEINE S/SUCRE	<b>Sssd</b> <input type="checkbox"/>	BETTERAVES ROUGES BIO - VINAIGRETTE À L'ESTRAGON - COQUILLETTES BIO - FAÇON CARBONARA DE VOLAILLE - CR COMPOTE DE POMME COUPELLE - FLAN CHOCOLAT	<b>Sseisu</b> <input type="checkbox"/>	BETTERAVES ROUGES BIO - VINAIGRETTE À L'ESTRAGON - COQUILLETTES BIO - FAÇON CARBONARA DE VOLAILLE - COMPOTE DE FRUITS SANS SUCRES - MADELEINE S/SUCRE
mardi 29/10/2024	<input type="checkbox"/>	SALADE DE PÂTES AU SURIMI ET MAYONNAISE ALOUETTE DE BOEUF - SAUCE AU CUMIN - CAROTTES À L'AIL - POMMES DE TERRE VAPEUR EDAM FROMAGE BLANC NATURE	<input type="checkbox"/>	SALADE DE PÂTES AU SURIMI ET MAYONNAISE - ALOUETTE DE BOEUF - SAUCE AU CUMIN - CAROTTES À L'AIL - POMMES DE TERRE VAPEUR - FROMAGE BLANC AUX FRUITS - FRUIT DE SAISON	<input type="checkbox"/>	SALADE DE PÂTES AU SURIMI ET MAYONNAISE - ALOUETTE DE BOEUF - SAUCE AU CUMIN - CAROTTES À L'AIL - POMMES DE TERRE VAPEUR - FROMAGE BLANC NATURE - FRUIT DE SAISON
mercredi 30/10/2024	<input type="checkbox"/>	CHOU BLANC RÂPÉ - VINAIGRETTE AU FROMAGE AIL ET FINES HERBES EMINCÉ DE DINDE - SAUCE NORMANDE - RIZ DE CAMARGUE AUX LÉGUMES CARRÉ FRAIS BIO COMPOTE DE FRUITS SANS SUCRES	<input type="checkbox"/>	CHOU BLANC RÂPÉ - VINAIGRETTE AU FROMAGE AIL ET FINES HERBES - EMINCÉ DE DINDE - SAUCE NORMANDE - RIZ DE CAMARGUE AUX LÉGUMES - YAOURT NATURE - COMPOTE POMME ANANAS	<input type="checkbox"/>	CHOU BLANC RÂPÉ - VINAIGRETTE AU FROMAGE AIL ET FINES HERBES - EMINCÉ DE DINDE - SAUCE NORMANDE - RIZ DE CAMARGUE AUX LÉGUMES - YAOURT NATURE - COMPOTE DE FRUITS SANS SUCRES
jeudi 31/10/2024	<input type="checkbox"/>	CAROTTES RÂPÉES - VINAIGRETTE CHOUROUTE DU CHEF EMMENTAL CAKE AU CHOCOLAT S/SUCRE	<input type="checkbox"/>	CAROTTES RÂPÉES - VINAIGRETTE AU MELFOR - RISOTTO DE VOLAILLE - LIEGEOIS VANILLE - GÂTEAU AUX POMMES BIO DU CHEF	<input type="checkbox"/>	CAROTTES RÂPÉES - VINAIGRETTE - RISOTTO DE VOLAILLE - SUISSE NATURE - CAKE AU CHOCOLAT S/SUCRE
vendredi 01/11/2024	<input type="checkbox"/>	SAUCISSON À L'AIL - , CORNICHONS DOS DE COLIN MSC - SAUCE BEURRE BLANC - FONDUE DE POIREAUX - POMMES DE TERRE VAPEUR BLEU YAOURT NATURE	<input type="checkbox"/>	TOMATES - VINAIGRETTE - DOS DE COLIN MSC - SAUCE BEURRE BLANC - FONDUE DE POIREAUX - POMMES DE TERRE VAPEUR - COMPOTE DE POMMES - YAOURT ARÔME	<input type="checkbox"/>	TOMATES - VINAIGRETTE - DOS DE COLIN MSC - SAUCE BEURRE BLANC - FONDUE DE POIREAUX - POMMES DE TERRE VAPEUR - COMPOTE DE FRUITS SANS SUCRES - YAOURT NATURE
samedi 02/11/2024	<input type="checkbox"/>	ICEBERG - VINAIGRETTE PILON DE POULET - SAUCE AUX LÉGUMES COUSCOUS - SEMOULE BIO MIMOLETTE FRUIT DE SAISON	<input type="checkbox"/>	ICEBERG - VINAIGRETTE - PILON DE POULET - SAUCE AUX LÉGUMES COUSCOUS - SEMOULE BIO - MOUSSE CHOCOLAT - FRUIT DE SAISON	<input type="checkbox"/>	ICEBERG - VINAIGRETTE - PILON DE POULET - SAUCE AUX LÉGUMES COUSCOUS - SEMOULE BIO - FROMAGE BLANC NATURE - FRUIT DE SAISON
dimanche 03/11/2024	<input type="checkbox"/>	FROMAGE DE TÊTE - , CORNICHONS RÔTI DE PORC FAÇON ORLOFF - POMMES DE TERRE GRENAILLE SAINT-NECTAIRE AOP GAUFRE DE BRUXELLES	<input type="checkbox"/>	CÉLERI RÂPÉ - MAYONNAISE - RÔTI DE DINDE - POMMES DE TERRE GRENAILLE - SAUCE TOMATE - FRUIT DE SAISON - CAKE AU CITRON	<input type="checkbox"/>	CÉLERI RÂPÉ - MAYONNAISE - RÔTI DE DINDE - POMMES DE TERRE GRENAILLE - SAUCE TOMATE - FRUIT DE SAISON - GAUFRE DE BRUXELLES