



**La semaine du goût du 7 au 11 octobre**  
**« Le terroir et le Bio »**

**Lundi 7 octobre 2019**

**Velouté de chou fleur bio**



**Fileté de poisson au cheddar fondu**  
**poisson issu d'une filière certifiée pêche responsable**

**et son riz pilaf bio**



**Fromage bio**



**Fruit du terroir**





**La semaine du goût du 7 au 11 octobre**  
**« Le terroir et le Bio »**

**Mardi 8 octobre 2019**

**Salade gourmande bio  
(blé, soja, orge, avoine, maïs bio)**



**Chipolatas de volaille aux herbes**



**Petits pois bio**



**Yaourt de la ferme du Coudroy**





**La semaine du goût du 7 au 11 octobre**  
**« Le terroir et le Bio »**

**Mercredi 9 octobre 2019**

**Salade verte du terroir  
et sa vinaigrette bio**



**Spaghetti bio**

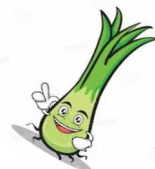


**et sa bolognaise de bœuf normand**



**Purée de pomme poire « maison »**





**La semaine du goût du 7 au 11 octobre**  
**« Le terroir et leBio »**

**Jeudi 10 octobre 2019**

**Carottes râpées du terroir  
et sa vinaigrette balsamique bio**



**Sauté de bœuf sauce cidre du terroir**



**et ses haricots verts bio en persillade**

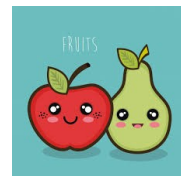


**Crème dessert chocolat du terroir**



**et son biscuit bio**





La semaine du goût du 7 au 11 octobre  
« Le terroir et le Bio »

**Vendredi 11 octobre 2019**

**Salade de chou blanc à la comtoise  
( vinaigrette moutarde à l'ancienne, cube de fromage)**



**Rôti de porc du terroir à la normande  
(champignon, crème)**



**et son duo de pomme de terre et courgette bio**



**Tarte normande maison**

