

	Du 5 au 9 octobre	qualité		Du 12 au 16 octobre	qualité		Du 19 au 23 octobre	qualité		Du 26 au 30 octobre	qualité
LUNDI	Pâté de campagne Sauté de dinde à la moutarde Haricots-verts Emmental Crème au praliné	    	Recettes de nos régions	<u>La Bretagne</u> Carottes râpées Marmite de poisson au cidre Poêlée Bretonne Saint paulin Crêpes au sucre	    		<u>Centre de Loisirs</u> Salade verte pommes-croûtons Sauté de porc Pennes Yaourt aromatisé	    		<u>Centre de Loisirs</u> Velouté de butternut Filet de poisson pané Brocolis au beurre persillé Emmental Pâtisserie du chef	    
MARDI	<u>Repas végétarien</u> Concombres vinaigrette Lentilles à la Marocaine Semoule Cantal Fruit frais de saison	    		<u>La Provence</u> Soupe de poisson & croûtons Sauté de bœuf aux olives Riz Vache Picon Fruit frais de saison	    		<u>Repas végétarien</u> Œuf dur sauce cocktail Pizza au fromage Salade Iceberg Chanteneige Fruit frais de saison	    		Chou blanc aux raisins Dinde au lait de coco-curry Boulghour Camembert Fruit frais de saison	    
MERCREDI	Friand au fromage Poulet rôti Petits-pois au jus Edam Ile flottante	    		<u>La Vendée</u> Préfou Vendéen Rôti de porc Mogettes cuisinées Edam Fruit frais de saison	    		Betteraves vinaigrette au miel Wings Tex Mex Frites Brie Flan au caramel	    		Salade russe Quiche Lorraine Batavia Yaourt nature sucré	    
JEUDI	Salade coleslaw Farfalles Au saumon Brie Fruit frais de saison	    		<u>Le Pas de Calais</u> Betteraves échalottes Tarte au maroilles Salade verte Fromage blanc	    		Saucisson à l'ail Hampe de bœuf Duo d'haricots Chèvre Fruit frais de saison	    		<u>Repas végétarien</u> Potage de lentilles corail Tortelonnis à la ricotta Sauce Italienne Tomme affinée Fruit frais de saison	    
VENDREDI	Batavia tomate maïs Rôti de veau Carottes glacée Petit Réortais Pâtisserie du chef	    		<u>L'Alsace</u> Salade de cervelas Roïgebrageldi (Cocotte de pomme de terre au lard) Gouda Compote de pommes	    		Soupe alphabet Dos de colin au citron Purée de légumes Yaourt au lait entier	    		HALLOWEEN Carottes râpées aux raisins secs Parmentier de bœuf au Potiron Mimolette Moelleux à l'orange	    

Menus validés par Maylis BELANGE - Diététicienne

Toutes nos viandes de 1ère catégorie sont fraîches et d'origine "France"

Origine des
produits:

FRAIS



IGP



Bleu Blanc Coeur



AOP



MSC



BIO



FAIT MAISON



HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE



LABEL ROUGE



La Ferme BODART

