

MENU DU 30 OCTOBRE AU 1 DECEMBRE 2023

	Du 30 Octobre au 3 Novembre 2023	qualité	Du 6 au 10 Novembre 2023	qualité	Du 13 au 17 Novembre 2023	qualité	Du 20 au 24 Novembre 2023	qualité	Du 27 Novembre au 1 Décembre 2023	qualité
LUNDI	Centre de loisirs Salade mêlée au maïs Haut de cuisse aux herbes Frites Assortiment de fromages Fruit de saison		Bouillon vermicelles Paupiette de veau Gratin de chou-fleur Gouda Fruit de saison		Repas Végétarien Velouté de lentilles Pizza aux légumes Salade verte Mimolette Flan à la vanille		Batavia aux croûtons Tajine de volaille aux abricots Semoule dorée Petit cotentin Fruit de saison		Crêpe à l'emmental Poulet rôti Haricots-verts à l'aïl Saint Paulin Fruit frais de saison	
MARDI	Salade de riz Quiche Lorraine Feuille de chêne Assortiment de fromages Liégeois		Salade verte-oignons frits Bœuf bourguignon Pâtes au beurre Brie Yaourt nature sucré		Pâté de campagne Poisson du jour au gingembre Riz créole Camembert Fruit frais de saison		Carottes râpées aux raisins Paleron braisé Purée céleri-pomme de terre Emmental Crème dessert		Repas végétarien Potage de légumes Pennes aux fèves, petits pois et parmesan Coulommiers Compote de pommes	
MERCREDI			Saucisson à l'aïl Escalope viennoise Petit-pois au lait de coco Assortiment de fromages Entremets au caramel <i>Pain + pâte à tartiner</i>		Salade d'endives Parmentier de bœuf aux patates douces Assortiment de fromages Compote de fruits <i>Yaourt + madeleine</i>		Velouté de butternut Porc au caramel Riz Basmati Assortiment de fromages Fromage blanc au coulis <i>Brioche + confiture</i>		Betteraves au chèvre Tarte aux légumes et chorizo Salade mêlée Assortiment de fromages Yaourt aux fruits mixés <i>Gâteau du chef + sirop</i>	
JEUDI	Betteraves râpées mimosa Brandade de poisson Assortiment de fromages Salade de fruits frais		Repas Végétarien Carottes râpées Lasagnes Aux lentilles corail Vache Picon Eclair au chocolat		Céleri rave aux pommes Bœuf mode <i>(sauté de bœuf aux carottes)</i> Brie Pâtisserie du chef		Repas Végétarien Œuf dur mayonnaise Tortellinis ricotta épinards Sauce tomate Salade verte Fruit frais de saison			
VENDREDI	Repas Végétarien Potage du jour Galette au fromage Salade verte Assortiment de fromages Crumble pommes-poires		Chou rouge vinaigrette Poisson du jour sauce citron Boullgour Emmental Fruit frais de saison		Toast au cheddar Longe de porc rôtie Navets-carottes glacées Petit Suisse sucré Fruit de saison		Chou chinois en salade Poisson du jour au curry Brocolis Gouda Pâtisserie du chef		Soupe de poireaux Blanquette de poisson Riz pilaf Edam Fruit frais de saison	

Toutes nos viandes sont fraîches et d'origine "France"
Le poisson du jour: poisson frais

Menus validés par Maylis BELANGE - Diététicienne -

ORIGINE DES PRODUITS



FAIT MAISON



FRAIS



Label rouge



Local



HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE



Local

