

Menus du 30 septembre au 1er novembre 2024

|          | Du 30 septembre au 4 octobre  | qualité | Du 7 au 11 octobre   | qualité | LA SEMAINE GOUT   | Du 14 au 18 octobre  | qualité  | Du 21 au 25 octobre   | qualité           | Du 28 octobre au 1 Novembre  | qualité   |   |  |
|----------|---|---------|--|---------|---|--|--|---|-------------------|--|---|---|--|
| LUNDI    | Mijoté de dinde à la crème<br>Carottes rôties<br>Camembert<br>Gâteau Basque                                 |         | Iceberg aux croustons<br>Longe de porc rôtie<br>Lentilles cuisinées<br>Fromage blanc au coulis               |         | L'EUROPE  | <b>L'Italie</b><br>Soupe Minestrone<br>Pennes<br>Sauce Napolitaine<br>Crème au citron                              |  | <b>Centre de Loisirs</b><br>Carottes râpées<br>Hachis-parmentier<br>Salade mêlée<br>Fruit frais de saison |                   | <b>Centre de Loisirs</b><br>Poulet rôti aux herbes<br>Potatoes<br>Assortiment de fromages<br>Fruit de saison       |   |   |  |
| MARDI    | Bœuf Goulausch<br>Coquillettes<br>Emmental<br>Fruit frais de saison   |         | <b>Repas végétarien</b><br>Œuf dur mayonnaise<br>Pizza aux fromages<br>Salade verte<br>Fruit frais de saison |         |   | <b>La Belgique</b><br>Moules marinière<br>Frites<br>Gouda<br>Salade de fruits frais                                |  | Yaourt + madeleine  |                   | Pain + pâte à tartiner   | Duo de cudités<br>Bœuf au pain d'épices<br>Haricots-plats à l'ail<br>Crème dessert au praliné |   |  |
| MERCREDI | Pastèque<br>Poulet mariné thym-citron<br>Légumes du marché<br>Pâtisserie du chef                            |         | Velouté de courges<br>Paupiette de veau<br>Haricots-verts persillés<br>Yaourt au lait entier                 |         |   | <b>L'Allemagne</b><br>Salade de chou au fromage<br>Flammenkuche<br>Salade verte<br>Chausson aux pommes             |  | Fruit frais + cake marbré   |                   | Soupe Alphabet<br>Fricassée de volaille<br>Petits-pois au jus<br>Liégeois  |   | <b>Repas végétarien</b><br>Velouté de lentilles<br>Galette Bretonne au fromage<br>Salade verte<br>Crumble pommes-poires |  |
| JEUDI    | Compote + pain d'épices   |         | Pain + pâte à tartiner   |         |   | Fruit frais + barre bretonne   |  | Brioche + confiture   |                   | <b>Repas végétarien</b><br>Pâtes<br>Sauce aux lentilles corail<br>Assortiment de fromages<br>Fruit frais de saison |   | Pain + chocolat   |  |
|          | Poisson du jour à l'orange<br>Semoule dorée<br>Brie<br>Fruit frais de saison                                |         | Paleron braisé<br>Purée de pommes de terre<br>Saint Nectaire<br>Fruit frais de saison                        |         |   | <b>L'Espagne</b><br>Arroz con pollo<br>(Riz cuisiné aux épices et poulet)<br>Petit-suisse<br>Fruit frais de saison |  |   |                   | Pain + "miel o noisettes"  | L24   | Filet de poisson pané au citron<br>Riz pilaf<br>Assortiment de fromages<br>Salade de fruits frais                       |  |
| VENDREDI | <b>Repas végétarien</b><br>Tomates vinaigrette<br>Cari de pois-chiches<br>Riz basmati<br>Yaourt à la fraise |         | Potage de légumes<br>Poisson du jour au curry<br>Gratin de choux-fleurs<br>Entremets chocolat                |         | <b>Le Portugal</b><br>Bouillon au chorizo<br>Caldeirada<br>(ragoût de poisson et ses légumes)<br>Flan Pâtissier |  | Céleri rémoulade aux raisins<br>Rougail saucisse<br>Boullgour<br>Fromage blanc vanillé |   | Compote + biscuit |  |   |   |  |

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

Menus validés par Maylis BELANGE - Diététicienne -

Origine des produits:

FRAIS



FAIT MAISON



LABEL ROUGE



Haute valeur environnementale



LOCAL



IGP



AOP



MSC



BIO



Bleu Blanc Cœur

