

	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 Crème au praliné		Recettes de nos régions	La Bretagne Carottes râpées Marmite de poisson au cidre Poêlée Bretonne Crêpes au sucre			Centre de Loisirs Salade verte pommes-croûtons Paupiette de veau Pennes Yaourt aromatisé			Centre de Loisirs Filet de poisson pané Brocolis au beurre persillé Emmental Pâtisserie du chef	
MARDI	Repas végétarien Lentilles à la Marocaine Semoule Cantal Fruit frais de saison			La Provence Poulet aux olives Riz Tome Fruit frais de saison			Repas végétarien Œuf dur sauce cocktail Pizza au fromage Salade Iceberg Fruit frais de saison			Dinde au lait de coco-curry Boulgour Fromage Fruit frais de saison	
MERCREDI	Friand au fromage Boulettes de porc maison Petit-pois au jus Ile flottante			La Vendée Préfou Vendéen Rôti de porc Mogettes cuisinées Fruit frais de saison			Betteraves vinaigrette au miel Wings Tex Mex Frites Flan caramel			Salade Russe Quiche Lorraine Batavia Yaourt à la vanille	
JEUDI	Farfalles Au saumon Brie Fruit frais de saison			Le Pas de Calais Betteraves échalottes Tarte au maroilles Salade verte Fromage blanc Aux spéculoos			Hampe de bœuf Légumes du marché Brie Fruit frais de saison			Repas végétarien Potage de lentilles corail Tortelonnis à la ricotta Sauce Italienne Fruit frais de saison	
VENDREDI	Rôti de veau Carottes glacées Camembert Pâtisserie du chef			L'Alsace Salade de cervelas Roigebregeldi (cocotte de pommes de terre au lard) Compote de pommes			Soupe alphabet Dos de colin au citron Purée de légumes Fromage blanc sucre de canne			Halloween Carottes râpées aux raisins secs Parmentier de bœuf Aux potirons 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



AOP
Bleu Blanc Coeur



LABEL ROUGE
HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE

