

	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	La Bretagne Carottes râpées Marmite de poisson au cidre Poêlée Bretonne Coulommiers Crêpes au sucre			Centre de Loisirs Salade verte pommes-croûtons Paupiette de veau Pennes Petit Cotentin Yaourt aromatisé			Centre de Loisirs Velouté de butternut Filet de poisson pané Brocolis au beurre persillé Fromage Pâtisserie du chef	
MARDI	Repas végétarien Concombres vinaigrette Lentilles à la Marocaine Semoule Cantal Fruit frais de saison			La Provence Soupe de poisson & croûtons Poulet aux olives Riz Vache Picon Fruit frais de saison			Repas végétarien Œuf dur sauce cocktail Pizza au fromage Salade Iceberg Fromage Fruit frais de saison			Chou blanc aux raisins Dinde au lait de coco-curry Boulgour Fromage Fruit frais de saison	
MERCREDI	Friand au fromage Boulettes de porc maison Petit-pois au jus Saint Paulin Ile flottante			La Vendée 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 Camembert Yaourt à la vanille	
JEUDI	Salade coleslaw Farfalles Au saumon Brie Fruit frais de saison			Le Pas de Calais Betteraves échalottes Tarte au maroilles Salade verte Fromage blanc Aux spéculoos			Rillettes de surimi et son toast Hampe de bœuf Duo d'haricots Fromage Fruit frais de saison			Repas végétarien Potage de lentilles corail Tortelonnis à la ricotta Sauce tomate aux olives Fromage Fruit frais de saison	
VENDREDI	Batavia-tomates-maïs Rôti de veau Carottes glacées Camembert Pâtisserie du chef			L'Alsace Salade de cervelas Roïgebrageldi (cocotte de pommes de terre au lard) Tome Compote de pommes			Soupe alphabet Dos de colin au citron Purée de légumes Gouda Fromage blanc sucre de canne			Halloween Carottes râpées aux raisins secs Parmentier de bœuf Aux potirons 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



Bleu Blanc Coeur



BIO



HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE



HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE



La Ferme BODART

