

	Du 29 septembre au 3 octobre	qualité	Du 6 au 10 octobre	qualité	LA SEMAINE DU GOÛT Du 13 au 17 octobre	qualité	Du 20 au 24 octobre	qualité	Du 27 au 31 octobre	qualité
LUNDI	Pâté de campagne Sauté de dinde à la moutarde Haricots-verts Camembert Yaourt à la fraise		Salade verte aux croûtons Echine rôtie Haricots-blancs à la tomate Vache Picon Flan au caramel		Chou blanc-pommes-curry Porc à l'aigre douce Riz basmati Mimolette Fruit frais de saison		<u>Centre de Loisirs</u> Potage de légumes Quiche Alsacienne Salade mêlée Emmental Fruit frais de saison		<u>Centre de Loisirs</u> Carottes râpées Poulet rôti Petit-pois au jus Assortiment de fromages Crème dessert à la vanille	
MARDI	Pain + fromage + compote Repas végétarien Tomates vinaigrette Cari patates douces-lentilles Riz pilaf Mimolette Fruit frais de saison		Fruit frais + cake + lait Repas végétarien Œuf dur mayonnaise Pizza mozzarella-cheddar Iceberg Gouda Fruit frais de saison		Pruneaux + barre bretonne + lait Carottes à la coriandre Butter chicken Duo d'haricots Emmental Crème dessert		Céréales + lait + fruit frais Palmiers au pesto Poisson du jour au chorizo Brocolis au beurre lié Assortiment de fromages Pâtisserie du chef		Pain d'épices + fruit frais + lait Betteraves crues râpées Bœuf au pain d'épices Pâtes Brie Fruit frais de saison	
MERCREDI	Brioche + compote + lait Concombres à la crème Croque-Monsieur Batavia Assortiment de fromages Ile flottante		Pain + abricot sec + yaourt Taboulé aux raisins Paupiette de veau dorée Légumes du marché Carré Yaourt aromatisé		Pain + fromage + compote Bouillon vietnamien Nems Wok de légumes Assortiment de fromages Salade de fruits exotiques		Pain + fromage + compote Bouillon alphabet Blanquette de volaille Carottes Vichy Camembert Yaourt aux fruits mixés		Pain + chocolat + yaourt Repas végétarien Velouté de lentilles Crêpes au fromage Salade verte Assortiment de fromages Fruit frais de saison	
JEUDI	Pain + yaourt + fruit Coleslaw Dos de colin sauce à l'orange Boulgour Brie Fruit frais de saison		Pain d'épices + fruit frais + lait Betteraves-pommes-noix Paleron braisé Pommes sautées Saint Nectaire Fruit frais de saison		Yaourt + pain au lait + compote Chou chinois sauce soja Poisson au lait de coco Brocolis au sésame Coulommiers Tarte à la noix de coco		Cake + fruit + lait Repas végétarien Batavia mimosa Tortellonis ricotta-épinards Sauce tomate Assortiment de fromages Fruit frais de saison		Brioche + compote + lait Iceberg-croûtons-mais Porc au curry Légumes du marché Assortiment de fromages Fromage blanc confiture	
VENDREDI	Banane + biscuit Pastèque Sauté de bœuf au caramel Carottes sautées Emmental Pâtisserie du chef		Pomme + Biscuit Carottes râpées Poisson du jour au curcuma Gratin de choux-fleurs Coulommiers Fromage blanc sucré		Banane + biscuit Velouté aux lentilles corail Pâtes sautées Aux légumes Assortiment de fromages Fruit frais de saison		Gâteau du chef + yaourt + raisin sec Tourin à la tomate Rougail saucisse Riz créole Edam Compote de pommes		Chausson aux pommes + yaourt Soupe Halloween Parmentier de poisson Aux patates-douces Mimolette Cake choco-orange	
	Fruit + pain + lait		Pain + fromage + compote		Pain + compote + flan		Fruit + madeleine + lait		Pain + petit-suisse + compote	

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



ALLERGENES

SEMAINE 1

	MENU	CEREALS GLUTEN	CRUSTACES	ŒUF	POISSONS	ARACHIDES CACAHUETTE	SOJA	LACTOSE LAITIAGES	FRUITS DE MER PÊCHERIE	NOIX PISTACHE NOIX DE CAJOU PECAN AMANDE	MOUTARDE	GRAINES SESAME	ANHYDRIDE ET SULFITES	LUPIN	MOLLUSQUES
LUNDI	Pâté de campagne Sauté de dinde à la moutarde Haricots-verts Camembert Yaourt à la fraise	X		X				X X X X			X				
MARDI	Tomates vinaigrette Cari patates douces-lentilles Riz pilaf Saint Nectaire Fruit frais de saison							X			X				
MERCREDI	Concombres à la crème Croque-Monsieur Batavia Assortiment de fromages Ile flottante	X X		X X				X X X X			X X				
JEUDI	Coleslaw Dos de colin sauce à l'orange Boulgour Brie Fruit frais de saison	X		X	X			X			X				
VENREDI	Pastèque Sauté de bœuf au caramel Carottes sautées Emmental Pâtisserie du chef	X X		 X				 X X							

ALLERGENES

SEMAINE 2

	MENU	CEREALS GLUTEN	CRUSTACES	ŒUF	POISSONS	ARACHIDES CACAHUETTE	SOJA	LACTOSE	FRUIT DE MER	PISTACHE NOIX DE CAJOU	PEANUT CELERY	MOUTARDE	GRANNE E SESAME	ANHYDRIDE ET SULFITES	LUPIN	MOLLUSQUES
LUNDI	Salade verte aux croûtons Rôti de porc Haricots-blancs à la tomate Vache Picon Yaourt au sucre de canne	X						X X				X				
MARDI	Œuf dur mayonnaise Pizza mozzarella-cheddar Iceberg Gouda Fruit frais de saison	X		X				X X				X X				
MERCREDI	Taboulé aux raisins Paupiette de veau dorée Légumes du marché Carré Cocktail de fruits	X X		X				X				X				
JEUDI	Betteraves-pommes-noix Paleron braisé Pommes noisette Saint Nectaire Fruit frais de saison	X		X				X X	X			X				
VENREDI	Carottes râpées Poisson du jour au curcuma Gratin de choux-fleurs Coulommiers Fromage blanc sucré				X			X X X				X				

ALLERGENES

SEMAINE 3

	MENU	CEREALS GLUTEN	CRUSTACES	ŒUF	POISSONS	ARACHIDES CACAHUETTE	SOJA	LACTOSE LAIT	FRUIT DE MER	ŒUF	PISTACHE NOIX DE CAJOU PECAN AMANDE	MOUTARDE	GRANNE SESAME	ANHYDRIDE ET SULFITES	LUPIN	MOLLUSQUES
LUNDI	Chou blanc-pommes-curry Bœuf à l'aigre douce Riz basmati Mimolette Fruit frais de saison			X		X	X	X				X				
MARDI	Carottes à la coriandre Butter chicken Haricots & patates douces Emmental Crème au jus d'ananas	X		X				X X		X		X				
MERCREDI	Bouillon vietnamien Nems Wok de légumes Assortiment de fromages Salade de fruits exotiques	X X						X								
JEUDI	Chou chinois sauce soja Poisson au lait de coco Brocolis au sésame Coulommiers Banh bo	X		X	X		X	X X					X			
VENREDI	Velouté aux lentilles corail Nouilles sautées Aux légumes Cantal Fruit frais de saison	X						X								

SEMAINE 4

	MENU	CEREALES GLUTEN	CRUSTACES	OEUFS	POISSONS	ARACHIDES	CACAHUETTE	SOJA	LACTOSE FRUMES	PISTACHE NOIX DE CAYOU	PECAN CELANE	MOUTARDE	GRAINE E SESAME	ANHYDRIDE ET SULFITES	LUPIN	MOLLUSQUES
LUNDI	Potage de légumes Quiche Alsacienne Salade méele Emmental Fruit frais de saison	X		X					X X			X				
MARDI	Palmiers au pesto Blanquette de poisson Brocolis au beurre lié Tome Pâtisserie du chef	X X		X X	X	X			X X X							
MERCREDI	Bouillon alphabet Blanquette de volaille Carottes Vichy Camembert Yaourt aux fruits mixés	X							X X X							
JEUDI	Batavia mimosa Tortellonis ricotta-épinards Sauce tomate Assortiment de fromages Fruit frais de saison	X		X X					X X			X				
VENDREDI	Tourin à la tomate Rougail saucisse Riz créole Edam Compote de pommes								X							

ALLERGENES

SEMAINE 5

	MENU	CEREALES GLUTEN	CRUSTACES	ŒUF	POISSONS	ARACHIDES CACAHUETTE	SOJA	LACTOSE LACTIQUE	FRUITS DE MER PÊCHE	NOIX DE CAJOU PECAN AMANDE	MOUTARDE	GRANNE SESAME	ANHYDRIDE ET SULFITES	LUPIN	MOLLUSQUES
LUNDI	Carottes râpées Poulet rôti Petit-pois au jus Assortiment de fromages Crème dessert à la vanille	X		X				X X			X				
MARDI	Betteraves crues râpées Bœuf au pain d'épices Pâtes Brie Fruit frais de saison	X X						X			X				
MERCREDI	Velouté de lentilles Crêpes au fromage Salade verte Assortiment de fromages Fruit frais de saison	X		X				X X X			X				
JEUDI	Iceberg-croûtons-maïs Porc au curry Légumes du marché Comté Fromage blanc confiture	X						X X			X				
VENREDI	Soupe Halloween Parmentier de poisson Aux patates-douces Mimolette Cake choco-orange	X			X			X X X							