

	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 du pêcheur au cidre Poêlée Bretonne Coulommiers Crêpes au sucre			Centre de Loisirs Potage de légumes Paupiette de veau Pennes Petit Cotentin Yaourt aromatisé			Centre de Loisirs Velouté de butternut Filet de poisson pané Brocolis au beurre persillé Emmental Pâtisserie du chef	
MARDI	Céréales + lait + compote Repas végétarien Pastèque Lentilles à la Marocaine Semoule Cantal Cocktail de fruits			Pain + fromage + compote La Provence Soupe de poisson & croûtons Poulet aux olives Riz pilaf Vache Picon Fruit frais de saison			Brioche + confiture + fruit Repas végétarien Œuf dur sauce cocktail Pizza au fromage Salade Iceberg Mimolette Fruit frais de saison			Pain + miel + yaourt nature Chou blanc aux raisins Dinde au lait de coco-curry Boulgour Fromage Fruit frais de saison	
MERCREDI	Friand au fromage Cocotte de poulet aux pruneaux Petit-pois au jus Saint Paulin Ile flottante			Yaourt + sablé + fruits secs La Vendée Préfou Vendéen Rôti de porc Mogettes cuisinées Edam Fruit frais de saison			Compote + céréales + lait Betteraves vinaigrette au miel Wings Tex Mex Pommes rissolées Brie Flan au caramel			Spéculoos + flan choco + compote Salade Russe Quiche Lorraine Batavia Camembert Yaourt à la vanille	
JEUDI	Cake marbré + compote + lait Salade coleslaw Farfalles Au saumon Brie Fruit frais de saison			Pain + confiture + yaourt Le Pas de Calais Betteraves échalottes Tarte au maroilles Salade verte Crème aux spéculoos			Tarte aux pommes + fromage blanc Rillettes de surimi et son toast Boule bœuf à l'indienne Duo d'haricots Fromage Fruit frais de saison			Croissant + fruit + lait Repas végétarien Potage de lentilles corail Tortelonnis à la ricotta Sauce tomate aux olives Fromage Fruit frais de saison	
VENDREDI	Pomme + sablé de Retz Batavia-croûtons-maïs Echine rôtie Purée de potiron Gouda Eclair au chocolat			Banane + roulé choco L'Alsace Salade de cervelas Roigebageldi (cocotte de pommes de terre au lard) Tome Compote de pommes			Cake + compote + lait Soupe alphabet Dos de colin au citron Purée de légumes Fromage Yaourt à la fraise			Halloween Carottes râpées aux raisins secs Parmentier de bœuf Aux potirons Mimolette Moelleux à l'orange	
	Brioche + fruit + flan			Yaourt + pain + pâte à tartiner			Pain + chocolat + compote			Compote + pain + fromage	

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



La Ferme BODART



ALLERGENES

SEMAINE 1

	MENU	CEREALES GLUTEN	CRUSTACES	ŒUF	POISSONS	ARACHIDES CACAHUETTE	SOJA	LACTOSE LAITIAGES	FRUITS DE MER PÊCHERIE	NOIX PISTACHE NOIX DE CAJOU	PEANUT CEREALES	AMANDE	MOUTARDE	GRAINES SESAME	ANHYDRIDE ET SULFITES	LUPIN	MOLLUSQUES
LUNDI	Pâté de campagne Sauté de dinde à la moutarde Haricots-verts Emmental Crème au praliné	X X		X X				X X X				X					
MARDI	Pastèque Lentilles à la Marocaine Semoule Cantal Cocktail de fruits	X						X									
MERCREDI	Friand au fromage Cocotte de poulet Petits-pois au jus Saint Paulin Ile flottante	X X		X X				X X X									
JEUDI	Salade coleslaw Farfalles Au saumon Brie Fruit frais de saison	X		X	X			X X				X		X			
VENDREDI	Batavia-tomates-maïs Echine de porc Purée de potiron Camembert Eclair chocolat	 X		 X				X X X				X		X			

ALLERGENES

SEMAINE 2

	MENU	CEREALES GLUTEN	CRUSTACES	ŒUF	POISSONS	ARACHIDES CACAHUETTE	SOJA	LAIT LACTOSE EBULI & COQUE	PISTACHE NOIX DE CAJOU	PECAN AMANDE CELERI	MOUTARDE	GRAINE E SESAME	ANHYDRIDE ET SULFITES	LUPIN	MOLLUSQUES
LUNDI	Carottes râpées Marmitte de pêcheur au cidre Poêlée Bretonne Coulommiers Crêpes au sucre	X		X	X			X X			X		X		
MARDI	Soupe de poisson & croûtons Poulet aux olives Riz Vache Picon Fruit frais de saison	X			X			X							
MERCREDI	Préfou Vendéen Rôti de porc Mogettes cuisinées Edam Fruit frais de saison	X						X							
JEUDI	Betteraves échalottes Tarte au maroilles Salade verte Fromage blanc Aux spéculoos	X		X				X X			X X		X X		
VENREDI	Salade de cervelas Roïgebrageldi (cocotte de pommes de terre au lard) Tome Compote de pommes							X			X		X		

ALLERGENES

SEMAINE 3

	MENU	CEREALES GLUTEN	CRUSTACES	ŒUF	POISSONS	ARACHIDES CACHOUETTE	SOJA	LAIT LACTOSE EBULI & COQUE	PISTACHE NOIX DE CACAO	PECAN AMANDE CELERI	MOUTARDE	GRAINE E SESAME	ANHYDRIDE ET SULFITES	LUPIN	MOLLUSQUES
LUNDI	Salade verte pommes-croûtons Paupiette de veau Pennes Petit Cotentin Yaourt aromatisé	X X X		X				X X			X		X		
MARDI	Œuf dur sauce cocktail Pizza au fromage Salade Iceberg Bleu d'Auvergne Fruit frais de saison	X		X				X X			X X		X X		
MERCREDI	Betteraves vinaigrette au miel Wings Tex Mex Frites Brie Flan au caramel							X X			X		X		
JEUDI	Rillettes de surimi et son toast Hampe de bœuf Duo d'haricots Fromage Fruit frais de saison	X		X				X			X		X		
VENREDI	Soupe alphabet Dos de colin au citron Purée de légumes Gouda Fromage blanc sucre de canne	X			X			X X							

ALLERGENES

SEMAINE 4

	MENU	CEREALES GLUTEN	CRUSTACES	ŒUF	POISSONS	ARACHIDES CACAHUETTE	SOJA	LAIT LACTOSE EBULI & COQUE	PISTACHE NOIX DE CACAOU	PECAN AMANDE CELERI	MOUTARDE	GRAINE E SESAME	ANHYDRIDE ET SULFITES	LUPIN	MOLLUSQUES
LUNDI	Velouté de butternut Filet de poisson pané Brocolis au beurre persillé Emmental Pâtisserie du chef	X		X	X			X							
MARDI	Chou blanc aux raisins Dinde au lait de coco-curry Boulgour Fromage Fruit frais de saison	X		X				X			X	X			
MERCREDI	Salade Russe Quiche Lorraine Batavia Camembert Yaourt à la vanille	X		X X				X X X			X X		X		
JEUDI	Potage de lentilles corail Tortelonnis à la ricotta Sauce tomate aux olives Fromage Fruit frais de saison	X						X X							
VENREDI	Carottes râpées aux raisins secs Parmentier de bœuf Aux potirons Mimolette Moelleux à l'orange	X		X				X X			X		X		