

	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	<u>La Bretagne</u> Carottes râpées Marmite de poisson au cidre Poêlée Bretonne Crêpes au sucre			<u>Centre de Loisirs</u> Salade verte pommes-croûtons Paupiette de veau Pennes Yaourt aromatisé			<u>Centre de Loisirs</u> Filet de poisson pané Brocolis au beurre persillé Emmental Pâtisserie du chef	
MARDI	Biscuit + lait + compote <u>Repas végétarien</u> Lentilles à la Marocaine Semoule Cantal Fruit frais de saison			Pain + fromage + compote <u>La Provence</u> Poulet aux olives Riz Tome Fruit frais de saison			Brioche + confiture + fruit <u>Repas végétarien</u> Œuf dur sauce cocktail Pizza au fromag Salade Iceberg Fruit frais de saison			Pain + miel + yaourt nature Dinde au lait de coco-curry Boullgour Fromage Fruit frais de saison	
MERCREDI	Friand au fromage Boulettes de porc maison Petit-pois au jus Ile flottante			<u>La Vendée</u> 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	Cake marbré + compote + lait Farfalles Au saumon Brie Fruit frais de saison			Pain + confiture + yaourt <u>Le Pas de Calais</u> Betteraves échalottes Tarte au maroilles Salade verte Fromage blanc Aux spéculoos			Tarte aux pommes + fromage blanc Hampe de bœuf Légumes du marché Brie Fruit frais de saison			Croissant + fruit + lait <u>Repas végétarien</u> Potage de lentilles corail Tortelonnis à la ricotta Sauce Italienne Fruit frais de saison	
VENDREDI	Fruit + roulé fraise + yaourt aro Rôti de veau Carottes glacées Camembert Pâtisserie du chef			Brioche + chocolat + fruit <u>L'Alsace</u> Salade de cervelas Roïgebrageldi (cocotte de pommes de terre au lard) Compote de pommes			Barre Bretonne + lait + pruneaux Soupe alphabet Dos de colin au citron Purée de légumes Fromage blanc sucre de canne			Fruit + roulé fraise + yaourt aro <u>Halloween</u> 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	

Toutes nos viandes de 1ère catégorie sont fraîches et d'origine "France"

Menus validés par Maylis BELANGE - Diététicienne

Origine des produits:

FRAIS



IGP



Bleu Blanc Coeur



AOP



MSC



BIO



FAIT MAISON



HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE



LABEL ROUGE



La Ferme BODART

