

	Du 29 septembre au 3 octobre	qualité	Du 6 au 10 octobre	qualité		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 Yaourt à la fraise		Salade verte aux croûtons Echine rôtie Haricots-blancs à la tomate Flan au caramel		Les pays d'Asie	Porc à l'aigre douce Riz basmati Mimolette Fruit frais de saison		Centre de Loisirs Quiche Alsacienne Salade mêlée Emmental Fruit frais de saison Pain + pâte à tartiner		Centre de Loisirs Carottes râpées Poulet rôti Petit-pois au jus Crème dessert à la vanille Fruit frais + barre Bretonne	
MARDI	Repas végétarien Cari patates douces-lentilles Riz pilaf Mimolette Fruit frais de saison		Repas végétarien Œuf dur mayonnaise Pizza mozzarella-cheddar Iceberg Fruit frais de saison			Carottes à la coriandre Butter chicken Duo d'haricots Crème au jus d'ananas		Palmiers au pesto Encornet snacké au chorizo Brocolis au beurre lié Pâtisserie du chef Compote + Madeleine		USA Hamburger maison Frites Salade Glace Pain + chocolat	
MERCREDI	Pastèque Croque-Monsieur Batavia Ile flottante Pain + chocolat		Taboulé aux raisins Paupiette de veau dorée Légumes du marché Yaourt aromatisé Compote + barre Bretonne			Nems Wok de légumes Assortiment de fromages Salade de fruits exotiques Gâteau du chef + lait		Bouillon alphabet Blanquette de volaille Carottes Vichy Yaourt aux fruits mixés Pain + confiture		Repas végétarien Velouté de lentilles Crêpes au fromage Salade verte Fruit frais de saison Yaourt + pain d'épices	
JEUDI	Dos de colin sauce à l'orange Boullgour Brie Fruit frais de saison		Paleron braisé Pommes sautées Saint Nectaire Fruit frais de saison			Poisson au lait de coco Brocolis au sésame Coulommiers Banh bo		Repas végétarien Batavia mimosa Tortellonis ricotta-épinards Sauce tomate Fruit frais de saison Céréales + lait		Iceberg-croûtons-maïs Porc au curry Légumes du marché Fromage blanc confiture Halloween	
VENDREDI	Sauté de bœuf au caramel Carottes sautées Emmental Pâtisserie du chef		Carottes râpées Poisson du jour au curcuma Gratin de choux-fleurs Fromage blanc sucré			Velouté de lentilles corail Nouilles sautées Aux légumes Fruit frais de saison		Rougail saucisse Riz créole Edam Compote de pommes Pain + fromage		Parmentier de poisson Aux patates-douces Mimolette Cake choco-orange Compote + madeleine	

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

