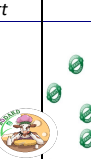
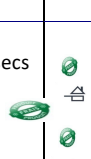


	Du 5 au 9 octobre	qualité		Du 12 au 16 octobre	qualité		Du 19 au 23 octobre	qualité		Du 26 au 30 octobre	qualité
LUNDI	Pâté de campagne Sauté de dinde à la moutard Haricots-verts Emmental Crème au praliné		Recettes de nos régions	La Bretagne Carottes râpées Marmite de poisson au cidre Poêlée Bretonne 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 Emmental Pâtisserie du chef	
MARDI	Céréales + lait + compote Repas végétarien Concombres vinaigrette Lentilles à la Marocaine Semoule Cantal Fruit frais de saison			Pain + fromage + compote La Provence Soupe de poisson & croûtons Poulet aux olives Riz Vache Picon Fruit frais de saison			Brioche + confiture + fruit Repas végétarien Œuf dur sauce cocktail Pizza au fromage Salade Iceberg Bleu d'Auvergne 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	Pain + chocolat + petit-suisse Friand au fromage Boulettes de porc maison 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 Frites 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 Fromage blanc Aux spéculoos			Tarte aux pommes + fromage blanc Rillettes de surimi et son toast Hampe de bœuf 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 + yaourt Batavia-tomates-mais Rôti de veau Carottes glacées Camembert Pâtisserie du chef			Banane + roulé choco + flan Salade de cervelas Roigebregeldi (cocotte de pommes de terre au lard) Tome Compote de pommes			Cake + compote + lait 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	
	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 Cœur



BIO



HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE



La Ferme BODART

