

	Du 30 Octobre au 3 Novembre 2023	qualité	Du 6 au 10 Novembre 2023	qualité	Du 13 au 17 Novembre 2023	qualité	Du 20 au 24 Novembre 2023	qualité	Du 27 Novembre au 1 Décembre 2023	qualité
<b>LUNDI</b>	<b>Centre de loisirs</b> Salade mêlée au maïs Haut de cuisse aux herbes Frites Fromage Fruit de saison		Paupiette de veau Gratin de chou-fleur Gouda Fruit de saison Lait + céréales		<b>Repas Végétarien</b> Œuf dur mayonnaise Pizza aux légumes Salade verte Flan à la vanille Compote + madeleine		Tajine de volaille aux abricots Semoule dorée Petit cotentin Fruit de saison Yaourt + Roulé fraise		Poulet rôti Harciots beurre Saint Paulin Fruit frais de saison Pain + chocolat + lait	
<b>MARDI</b>	<b>HALLOWEEN</b> Velouté de citrouille Parmentier aux patates douces Fromage Carpaccio d'oranges Pain + pâte à tartiner + lait		Potage de légumes Bœuf bourguignon Pâtes au beurre Yaourt nature sucré Brioche + confiture		Filet de poisson pané Riz créole Camembert Fruit frais de saison Fromage blanc + barre Bretonne		Carottes râpées aux raisins Paleron braisé Purée céleri-pomme de terre Crème dessert Pain + pâte à tartiner + lait		<b>Repas végétarien</b> Potage de légumes Pennes aux fèves, petits pois et parmesan Compote de pommes Crème dessert + biscuit	
<b>MERCREDI</b>	<b>1er NOVEMBRE TOUSSAINT</b>		Saucisson sec Escalope viennoise Petit-pois au lait de coco Fromage Entremets au caramel Biscuit + compote		Céleri rémoulade Hachis-parmentier Batavia Fromage Compote de fruits Céréales + lait		Velouté de butternut Porc au caramel Riz Basmati Fromage Fromage blanc au coulis Fruit frais + Barre Bretonne		Betteraves au maïs Lasagnes de volaille Salade mêlée Fromage Yaourt aux fruits mixés Chausson aux pommes + lait	
<b>JEUDI</b>	Betteraves râpées mimosa Brandade de poisson Fromage Salade de fruits frais Yaourt + Gâteau Marbré		<b>Repas Végétarien</b> Carottes râpées Omelette Espagnole Salade verte Eclair au chocolat Pain + fromage + jus		<b>Menu des enfants</b> Pain + chocolat + jus		<b>Repas Végétarien</b> Soupe de légumes Tortellinis ricotta épinards Sauce tomate Fruit frais de saison Brioche + confiture		Bœuf mode (sauté de bœuf aux carottes) Brie Pâtisserie du chef Fruit frais + madeleine	
<b>VENDREDI</b>	<b>Repas Végétarien</b> Potage du jour Galette au fromage Salade verte Fromage Crumble pommes-poires Pain + confiture + sirop		Poisson du jour sauce citron Boulgour Emmental Fruit frais de saison Yaourt + roulé chocolat		Longe de porc rôtie Purée de patates douces Petit Suisse sucré Fruit de saison Flan caramel + Biscuit		Pâté de campagne Poisson du jour au curry Brocolis Pâtisserie du chef Gâteau Marbré + compote		Blanquette de poisson Riz pilaf Edam Fruit frais de saison Pain + chocolat + sirop	

Toutes nos viandes sont fraîches et d'origine "France"  
Le poisson du jour: poisson frais

Menus validés par Maylis BELANGE - Diététicienne -

ORIGINE DES PRODUITS



FAIT MAISON



FRAIS



Label rouge



Local



HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE



Local



	Du 30 Octobre au 3 Novembre 2023	qualité	Du 6 au 10 Novembre 2023	qualité	Du 13 au 17 Novembre 2023	qualité	Du 20 au 24 Novembre 2023	qualité	Du 27 Novembre au 1 Décembre 2023	qualité
<b>LUNDI</b>	<b>Centre de loisirs</b> Salade mêlée au maïs Haut de cuisse aux herbes Frites Assortiment de fromages Fruit de saison		Bouillon vermicelles Paupiette de veau Gratin de chou-fleur Gouda Fruit de saison		Potage de légumes Pizza du chef Salade verte Mimolette Flan à la vanille		Batavia aux croûtons Tajine de volaille aux abricots Semoule dorée Petit cotentin Fruit de saison		Crêpe à l'emmental Poulet rôti Haricots beurre Saint Paulin Fruit frais de saison	
<b>MARDI</b>	<b>HAPPY HALLOWEEN</b> Velouté de citrouille Parmentier aux patates douces Assortiment de fromages Carpaccio d'oranges		Salade verte-oignons frits Bœuf bourguignon Pâtes au beurre Brie Yaourt nature sucré		Pâté de campagne Filet de poisson pané Riz créole Camembert Fruit frais de saison		Carottes râpées aux raisins Paleron braisé Purée céleri-pomme de terre Emmental Crème dessert		Potage de légumes Pennes sauce Carbonara Coulommiers Compote de pommes	
<b>MERCREDI</b>	Potage du chef Bœuf aux oignons Gratin dauphinois Fromage tarte aux fruits		Saucisson sec Escalope viennoise Petit-pois au lait de coco Fromage Entremets au caramel		Céleri rémoulade Hachis-parmentier Batavia Fromage Compote de fruits		Velouté de butternut Porc au caramel Riz Basmati Fromage Fromage blanc au coulis		Betteraves au maïs Lasagnes de volaille Salade mêlée Fromage Yaourt aux fruits mixés	
<b>JEUDI</b>	Betteraves râpées mimosa Brandade de poisson Assortiment de fromages Salade de fruits frais		Carottes râpées Omelette Pommes sautées Vache Picon Eclair au chocolat		 <b>Menu des enfants</b>		Cœuf dur mayonnaise Tortellinis ricotta épinards Sauce tomate Salade verte Fruit frais de saison		<b>Joyeux anniversaire</b> Pêche au thon Bœuf mode (sauté de bœuf aux carottes) Brie Gâteau d'anniversaire	
<b> VENDREDI</b>	Potage du jour Galette Bretonne Salade verte Assortiment de fromages Crumble pommes-poires		Chou rouge vinaigrette Poisson du jour sauce citron Boullgour Emmental Fruit frais de saison		Toast au cheddar Longe de porc rôtie Purée de patates douces Petit Suisse sucré Fruit de saison		Chou chinois en salade Poisson du jour au curry Brocolis Gouda Pâtisserie du chef		Soupe de poireaux Blanquette de poisson Riz pilaf Edam Fruit frais de saison	
<b>SAMEDI</b>	Carottes râpées Endives au jambon Salade verte Fromage Semoule au lait		Potage de légumes Rougail saucisse Riz Fromage Fruit frais de saison		Asperges vinaigrette Gratin de pâtes à la parisienne Salade verte Fromage Mousse au chocolat		Potage Sauté de porc aux pruneaux Carottes Vichy Fromage Flan à la vanille		Charcuterie Escalope viennoise Céleri braisé Fromage Mousse au café	
<b>DIMANCHE</b>	Mousse de canard Sauté de dinde aux olives Purée de pommes de terre Fromage Pâtisserie		Sardines au beurre Poulet rôti Poêlée de légumes Fromage Pâtisserie		Macédoine ciboulette Cuisse de poule Riz pilaf Fromage Pâtisserie		Pâté de campagne Rôti de veau Gratin dauphinois Fromage Pâtisserie		Cœuf dur mimosa Longe de porc Haricots blancs Fromage Pâtisserie	

Toutes nos viandes sont fraîches et d'origine "France"  
Le poisson du jour: poisson frais

Menus validés par Maylis BELANGE - Diététicienne -

ORIGINE DES PRODUITS



FAIT MAISON



FRAIS



Label rouge



Local



HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE



Local

