

	Du 30 septembre au 4 octobre	qualité	Du 7 au 11 octobre	qualité	Du 14 au 18 octobre	qualité	Du 21 au 25 octobre	qualité	Du 28 octobre au 1 Novembre	qualité
LUNDI	Mijoté de dinde à la crème Carottes Vichy Camembert Gâteau Basque Fruit frais+biscuit		Iceberg aux croutons Longe de porc rôtie Lentilles cuisinées Fromage blanc au coulis Compote+marbré chocolat		L'Europe <u>L'Italie</u> Soupe Minestrone Coquillettes Sauce Napolitaine Crème au citron Pain+fromage+jus de fruits		<u>Centre de Loisirs</u> Carottes râpées Hachis-parmentier Salade mêlée Fromage Fruit frais de saison Yaourt+biscuit		<u>Centre de Loisirs</u> Coleslaw Poulet rôti aux herbes Potatoes Fromage Fruit de saison Pain+fromage+jus de fruits	
MARDI	Salade mêlée Bœuf Goulasch Coquillettes Fruit frais de saison Pain +fromage+sirop		Repas végétarien Œuf mayonnaise Pizza aux fromages Salade verte Fruit frais de saison Pain +chocolat+jus de fruits		<u>La Belgique</u> Moules marinière Frites Gouda Salade de fruits frais Yaourt+biscuit		Tartine au cheddar Poisson du jour à l'aneth Brocolis au beurre Fromage Pâtisserie du chef Fruit+marbré chocolat		Duo de crudités Bœuf au pain d'épices Haricots-plats à l'ail Fromage Crème dessert au praliné Biscuit+compote	
MERCREDI	Pastèque Poulet mariné thym-citron Légumes du marché Fromage Pâtisserie du chef Petit suisse+biscuit		Velouté de courges Boulettes de boeuf Haricots-verts persillés Fromage Yaourt sucré Chausson pommes+lait		<u>L'Allemagne</u> Salade de chou Flammenkuche Salade verte Fromage Chausson aux pommes Fruit frais+barre bretonne		Soupe Alphabet Filet de dinde Petits-pois au jus Fromage Liégeois Brioche+confiture		Repas végétarien Velouté de légumes Galette bretonne au fromage Salade verte Fromage Crumble pommes-poires Chocolatine	
JEUDI	Poisson du jour à l'orange Semoule aux petits légumes Brie Fruit frais de saison Pain + chocolat + lait		Paleron braisé Purée de pommes de terre Saint Nectaire Fruit frais de saison Pain+confiture+limonade		<u>L'Espagne</u> Ensalada Arroz con pollo (Riz cuisiné aux épices et poulet) Crème catalane Fruit frais + pain au lait		Repas végétarien Betteraves crues râpées Tortellinis Sauce tomate-origan Fromage Fruit frais de saison Croissant+ lait		Salade-crouçons-maïs Filet de poisson au citron Boullghour Fromage Salade de fruits frais Pain+pâte à tartiner+lait	
VENREDI	Repas végétarien Tomates vinaigrette Cari de pois-chiches Riz Yaourt vanille Brioche+confiture		Rillettes Poisson du jour au curry Gratin de choux-fleurs Pâtisserie du chef Yaourt +biscuit		<u>Le Portugal</u> Bouillon au chorizo Caldeirade (ragoût de poisson et ses légumes) Flan Pâtissier Pain+confiture+sirop		Céleri rémoulade aux raisins Rougail saucisse Riz Fromage Fromage blanc vanillé Compote +biscuit			

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

