

	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 dessert		Recettes de nos régions	<u>La Bretagne</u> Soupe de légumes Marmite de poisson au cidre Poêlée Bretonne Crêpes au sucre			<u>Centre de Loisirs</u> Salade verte pommes-croûtons Paupiette de veau Coquillettes Yaourt aromatisé			<u>Centre de Loisirs</u> Filet de poisson pané Brocolis au beurre persillé Brie Pâtisserie du chef Mousse chocolat+biscuit	
MARDI	Repas végétarien Lentilles à la Marocaine Semoule Saint Nectaire Fruit frais de saison			<u>La Provence</u> Poulet aux olives Riz Tome Fruit frais de saison			Repas végétarien Œuf dur sauce cocktail Pizza au fromage Salade Iceberg Fruit frais de saison			Sauté de dinde coco-curry Boulghour Chanteneige Fruit frais de saison Brioche+confiture	
MERCREDI	Friand au fromage Boulettes de porc maison Petits-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 au caramel			Salade russe Quiche Lorraine Batavia Yaourt sucré	
JEUDI	Pain+confiture Farfalles Au saumon Emmental Fruit frais de saison			Barre bretonne+compote <u>Le Pas de Calais</u> Betteraves échalottes Tarte au maroilles Salade verte Fromage blanc Spéculoos			Pain+fromage Joue de bœuf Poêlée de légumes Chèvre Fruit frais de saison Biscuit+compote			Barre bretonne+fruit Repas végétarien Potage Saint Germain Tortelonnis à la ricotta Sauce Italienne Fruit frais de saison	
VENDREDI	Rôti de veau Carottes glacée Camembert Pâtisserie du chef			<u>L'Alsace</u> Salade de cervelas Roïgebrageldi (Cocotte de pomme de terre au lard) Compote de pommes			Pain+pâte à tartiner Soupe alphabet Dos de colin au citron Purée de patates douces Fromage blanc au coulis			Biscuit+yaourt aromatisé Halloween Carottes râpées Parmentier de bœuf au Potiron Moelleux à l'orange	

Menus validés par Maylis BELANGE - Diététicienne

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

Origine des
produits:

FRAIS



IGP



Bleu Blanc Coeur



AOP



MSC



BIO



FAIT MAISON



LABEL ROUGE



HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE



La Ferme BODART



BIO

