

	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
LUNDI	Centre de loisirs Poulet roti aux herbes Frites Assortiment de fromages Fruit de saison barre bretonne + chocolat	 	Paupiette de veau Gratin de chou-fleur Gouda Crème vanille	 	Repas Végétarien Velouté de lentilles Pizza aux légumes Salade verte Flan à la vanille	 	Tajine de volaille aux abricots Semoule dorée Petit cotentin Fruit de saison	 	Poulet rôti Haricots-verts à l'ail Saint Paulin Fruit frais de saison	
MARDI	Salade de riz Quiche Lorraine légumes du marché Entremet vanille fruit + madeleine	 	Salade verte-oignons frits Bœuf bourguignon Pâtes au beurre Yaourt nature sucré	 	Poisson du jour au gingembre Riz créole Camembert Fruit frais de saison	 	Carottes râpées aux raisins Paleron braisé Purée céleri-pomme de terre Liégeois	 	Repas végétarien Potage de légumes Pennes aux fèves, petits pois et parmesan Compote de pommes	
MERCREDI	 1er NOVEMBRE TOUSSAINT		Saucisson à l'ail Escalope viennoise Petit-pois au lait de coco Entremets au caramel pain au lait + pate tartiner	 	Parmentier de bœuf aux patates douces Assortiment de fromages Compote de fruits pain + confiture	 	Velouté de butternut Porc au caramel Riz Basmati Fromage blanc au coulis petit beurre + fruit	 	Betteraves au chèvre Tarte aux légumes et chorizo Salade mêlée Yaourt aux fruits mixés compote + langue de chat	
JEUDI	Betteraves mimosa Brandade de poisson Assortiment de fromages Salade de fruits frais pain + confiture	 	Repas Végétarien Carottes râpées Lasagnes Aux lentilles corail Eclair au chocolat	 	 Menu des enfants	 	Repas Végétarien Œuf dur mayonnaise Tortellinis ricotta épinards Sauce tomate Fruit frais de saison	 	Bœuf mode (sauté de bœuf aux carottes) Brie Pâtisserie du chef	
VENREDI	Repas Végétarien Potage du jour Galette au fromage Salade verte Crumble pommes-poires sable + yaourt	 	Poisson du jour sauce citron Boulgour Emmental Fruit frais de saison	 	Toast au cheddar Longe de porc rôtie Navets-carottes glacées Yaourt aromatisé	 	Poisson du jour au curry Brocolis Gouda Pâtisserie du chef	 	Blanquette de poisson Riz pilaf Edam Fruit frais de saison	

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



IGP



AOP



MSC

