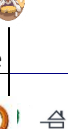
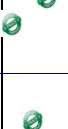
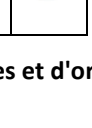
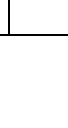
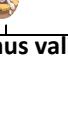
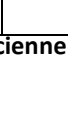


	Du 5 au 9 octobre	qualité		Du 12 au 16 octobre	qualité		Du 19 au 23 octobre	qualité		Du 26 au 30 octobre	qualité
LUNDI	Pâté de campagne Sauté de dinde à la moutarde Haricots-verts Crème dessert Pain+nutella+jus de fruits		Recettes de nos régions	<u>La Bretagne</u> Soupe de légumes Colin au Beurre Nantais Poêlée Bretonne Crêpes au sucre Biscuit+yaourt			<u>Centre de Loisirs</u> Salade verte pommes-croûtons Paupiette de veau Coquillettes Carré Yaourt aromatisé Chocolatine+lait			<u>Centre de Loisirs</u> Velouté de butternut Gratin de colin et fruits de mer Brocolis au beurre persillé tome Gâteau coco ananas Biscuit+compote	
MARDI	<u>Repas végétarien</u> Lentilles à la Marocaine Semoule Cantal Fruit frais de saison Barre bretonne+compote			<u>La Provence</u> Poulet aux olives Riz Tome Fruit frais de saison Pain+confiture+lait			<u>Repas végétarien</u> Œuf dur sauce cocktail Pizza au fromage Salade Iceberg Saint Nectaire Fruit frais de saison Pain+chocolat+jus de fruits			Chou blanc aux raisins Dinde au lait de coco-curry Boulghour Edam Fruit frais de saison Chocolatine+lait	
MERCREDI	Velouté vermicelle Boulettes de porc maison Duo carottes /courgettes Chanteneige Ile flottante Pain+fromage+sirop			<u>La Vendée</u> Préfou Vendéen Rôti de porc Mogettes cuisinées Chèvre Fruit frais de saison Brioche+compote			Coleslaw Wings Tex Mex Purée de patates douces Brie Flan au caramel Pain au lait+confiture			Salade russe Quiche Lorraine Batavia Camembert Yaourt sucré Pain+fromage+jus de fruits	
JEUDI	Farfalles Au saumon Brie Fruit frais de saison Céréales+lait			<u>Le Pas de Calais</u> Betteraves échalottes Tarte au maroilles Salade verte Fromage blanc Spéculoos Pain+pâte à tartiner+limonade			Rillettes de thon Sauté de bœuf Poêlée de légumes Gouda Fruit frais de saison Barre bretonne+yaourt			<u>Repas végétarien</u> Potage Saint Germain Spahettis Crème et petits légumes Picon Salade de fruits Céréales+lait	
VENDREDI	Rôti de veau Carottes glacée Camembert Pâtisserie du chef Croissant+chocolat			<u>L'Alsace</u> Salade de cervelas Roïgebrageldi (Cocotte de pomme de terre au lard) Compote de pommes Marbré chocolat+fruit			Soupe vermicelle Moules marinières Frites Saint paulin Fromage blanc au coulis Pain+fromage+sirop			Halloween Carottes râpées Parmentier de bœuf au Potiron Mimolette Moelleux aux zeste d'orange Brioche+confiture	

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



HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE



LABEL ROUGE



La Ferme BODART



BIO

