

	Du 30 septembre au 4 octobre	qualité	Du 7 au 11 octobre	qualité	LA SEMAINE GOUT	Du 14 au 18 octobre	qualité	Du 21 au 25 octobre	qualité	Du 28 octobre au 1 Novembre	qualité
LUNDI	Pâté de campagne Mijoté de dinde à la crème Carottes rôties Camembert Gâteau Basque		Iceberg aux croutons Longe de porc rôtie Lentilles cuisinées Saint Paulin Fromage blanc au coulis		L'EUROPE	<b>L'Italie</b> Soupe Minestrone Pennes Sauce Napolitaine Crème aux griottes Et son biscuit		<b>Centre de Loisirs</b> Carottes râpées Hachis-parmentier Salade mêlée Assortiment de fromages Fruit frais de saison		<b>Centre de Loisirs</b> Batavia à la mozzarella Poulet rôti aux herbes Potatoes Assortiment de fromages Fruit de saison	
		<i>Céréales + lait</i>	<i>Fruit frais + pain d'épices</i>			<i>Pain + "miel o noisettes"</i>	L24	<i>Céréales + lait</i>	<i>Brioche + chocolat</i>		
MARDI	Salade mêlée aux maïs Bœuf Goualash Coquillettes Emmental Fruit frais de saison		Œuf dur mayonnaise Pizza aux fromages Salade verte Edam Fruit frais de saison			<b>La Belgique</b> Chicons vinaigrette Moules marinière Frites Gouda Salade de fruits frais		Velouté de butternut Poisson du jour à l'aneth Brocolis au beurre lié Saint Nectaire Pâtisserie du chef		Duo de crudités Bœuf au pain d'épices Haricots-plats à l'ail Assortiment de fromages Crème dessert au praliné	
	<i>Pain + "miel o noisettes"</i>	L24	<i>Yaourt aro + brioche</i>			<i>Gâteau du chef + lait</i>		<i>Fruit frais + Cake</i>	<i>Compote + sablé</i>		
MERCREDI	Pastèque Poulet mariné thym-citron Légumes du marché Assortiment de fromages Pâtisserie du chef		Velouté de courges Paupiette de veau Haricots-verts persillés Assortiment de fromages Yaourt au lait entier			<b>L'Allemagne</b> Salade de chou au fromage Flammenkuche Salade verte Assortiment de fromages Chausson aux pommes		Soupe Alphabet Fricassée de volaille Petits-pois au jus Emmental Liégeois		Velouté de lentilles Galette Bretonne au fromage Salade verte Gouda Crumble pommes-poires	
	<i>Fruit frais + madeleine</i>		<i>Pain + confiture</i>			<i>Barre Bretonne + flan</i>		<i>Gâteau du chef + jus de pommes</i>	<i>Céréales + lait</i>		
JEUDI	Coleslaw Dos de colin à l'orange Semoule dorée Brie Fruit frais de saison		Chou rouge aux pommes Paleron braisé Purée de pommes de terre Saint Nectaire Fruit frais de saison			<b>L'Espagne</b> Ensalada Arroz con pollo (Riz cuisiné aux épices et poulet) Petit-suisse Fruit frais de saison		Betteraves crues râpées Pâtes Sauce aux lentilles corail Assortiment de fromages Fruit frais de saison		Salade-croûtons-maïs Filet de poisson pané au citron Riz pilaf Assortiment de fromages Salade de fruits frais	
	<i>Pain + chocolat noir</i>		<i>Gâteau du chef + lait</i>			<i>Fromage blanc + fruits secs</i>		<i>Yaourt nature sucré + madeleine</i>	<i>Pain + "miel o noisettes"</i>	L24	
VENDREDI	Tomates vinaigrette Cari de pois-chiches Riz basmati Cantal Yaourt à la fraise		Potage de légumes Poisson du jour au curry Gratin de choux-fleurs Coulommiers Entremets chocolat			<b>Le Portugal</b> Bouillon au chorizo Caldeirade (ragoût de poisson et ses légumes) Bleu d'Auvergne Flan Pâtissier		Céleri rémoulade aux raisins Rougail saucisse Boulgour Assortiment de fromages Fromage blanc vanillé			
	<i>Gâteau du chef + jus de pommes</i>		<i>Compote + cake marbré</i>			<i>Pain + chocolat noir</i>		<i>Pain + confiture</i>			

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



Légumes de France

Légumes BIO de Cabanac

LOCAL



IGP



AOP



MSC



BIO



Bleu Blanc Cœur



vg



ALLERGENES

SEMAINE 1

	MENU	CEREALES GLUTEN	CRUSTACES	ŒUF	POISSONS	ARACHIDES CACAHUETTE	SOJA	LAIT LACTOSE EBULLA COOLIE	PISTACHE DE CAJOU	PECAN AMANDE CELERI	MOUTARDE	GRAINE E SESAME	ANHYDRIDE ET SULFITES	LUPIN	MOLLUSQUES
LUNDI	Pâté de campagne Mijoté de dinde à la crème Carottes rôties Camembert Gâteau Basque	X		X				X			X				
MARDI	Salade mêlée aux maïs Bœuf Goulasch Coquillettes Emmental Fruit frais de saison	X		X			X				X				
MERCREDI	Pastèque Poulet mariné thym-citron Légumes du marché Assortiment de fromages Pâtisserie du chef	X		X			X	X							
JEUDI	Coleslaw Dos de colin à l'orange Semoule dorée Brie Fruit frais de saison	X		X	X			X			X				
VENDREDI	Tomates vinaigrette Cari de pois-chiches Riz basmati Cantal Yaourt à la fraise							X			X				



ALLERGENES

SEMAINE 3

	MENU	CEREALES GLUTEN	CRUSTACES	ŒUF	POISSONS	ARACHIDES CACAHUETTE	SOJA	LAIT LACTOSE EBULLA COOLIE	PISTACHE DE NOIX	PECAN AMANDE CELERI	MOUTARDE	GRAINE E SESAME	ANHYDRIDE ET SULFITES	LUPIN	MOLLUSQUES
LUNDI	Soupe Minestrone Pennes Sauce Napolitaine Crème aux griottes Et son biscuit	X						X							
MARDI	Chicons vinaigrette Moules marinière Frites Gouda Salade de fruits frais		X		X			X			X				X
MERCREDI	Salade de chou au fromage Flammenkuche Salade verte Assortiment de fromages Chausson aux pommes	X						X X			X				
JEUDI	Ensalada Arroz con pollo (Riz cuisiné aux épices et poulet) Petit-suisse Fruit frais de saison							X			X				
VENDREDI	Bouillon au chorizo Caldeirade (ragoût de poisson et ses légumes) Bleu d'Auvergne Flan Pâtissier				X										
								X X							

ALLERGENES

SEMAINE 4

	MENU	CEREALES GLUTEN	CRUSTACES	ŒUF	POISSONS	ARACHIDES CACAHUETTE	SOJA	LAIT LACTOSE FRUIT A COQUE	PISTACHE DE NOIX	PECAN AMANDE CELERI	MOUTARDE	GRAINE E SESAME	ANHYDRIDE ET SULFITES	LUPIN	MOLLUSQUES
LUNDI	Carottes râpées Hachis-parmentier Salade mêlée Assortiment de fromages Fruit frais de saison							X			X				
MARDI	Velouté de butternut Poisson du jour à l'aneth Brocolis au beurre lié Saint Nectaire Pâtisserie du chef	X			X			X							
MERCREDI	Soupe Alphabet Fricassée de volaille Petits-pois au jus Emmental Liégeois	X						X			X				
JEUDI	Betteraves crues râpées Pâtes Sauce aux lentilles corail Assortiment de fromages Fruit frais de saison	X						X			X				
VENDREDI	Céleri rémoulade aux raisins Rougail saucisse Boulgour Assortiment de fromages Fromage blanc vanillé	X		X							X				

