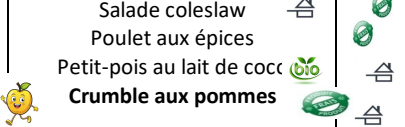


	Du 2 au 6 novembre	qualité	Du 9 au 13 novembre	qualité	Du 16 au 20 novembre	qualité	Du 23 au 27 novembre	qualité
LUNDI	Potage de légumes Coquillettes Sauce Carbonara Compote de pommes		Repas végétarien Carottes râpées Quiche aux poireaux Batavia Crème au chocolat		Betteraves aux pommes Dinde à l'Indienne Ecrasé de patates douces Flan caramel		Repas végétarien Œuf dur mayonnaise Pizza Mexicaine Salade verte Yaourt au sucre de canne	
Gouter	Brioche + confiture + yaourt		Fruit + pain + pâte à tartiner		Pain + fromage + compote		Pain + confiture + compote	
MARDI	Poulet rôti Carottes à la crème Emmental Gaufre de Bruxelles Pain + fromage + fruit		Longe de porc Haricots-blancs à la tomate Tome Pommes Golden Céréales + lait + pruneaux		Repas végétarien Potage aux pois-cassés Risotto parmesan-légumes (fèves, carottes, maïs) Fruit frais de saison Pain + chocolat + lait		Hampe de bœuf Pommes sautées Camembert Fruit frais de saison Pain + chocolat + flan	
MERCREDI	Pizza margherita Bœuf Goulasch Haricots-plats Fruit frais de saison Cake + lait + abricots secs				Salade coleslaw Poulet aux épices Petit-pois au lait de coco Crumble aux pommes Brioche + confiture + yaourt		Taboulé d'automne Chipolatas Céleri braisé aux pommes Fromage blanc confiture Fruit + barre Bretonne + lait	
JEUDI	Repas végétarien Riz pilaf Cari de lentilles corail Petit-suisse Fruit frais de saison Fruit + moelleux + yaourt		Bouillon aux vermicelles Calamar à la Romaine Gratin de chou-fleur Fromage blanc au coulis Fruit + spécullos + flan		Le Bistrot  Fruit + sablé de Retz + lait		Parmentier de poisson Aux potirons Emmental Fruit frais de saison Fruit + moelleux + yaourt	
VENDREDI	Soupe Alphabet Poisson du jour sauce curry Brocolis & pommes de terre Yaourt à la fraise Compote + pain + miel		Tajine de bœuf aux pomme Semoule Mimolette Fruit frais de saison Brioche + yaourt + raisins secs		Blanquette de poisson Blé Petit-suisse Fruit frais de saison Céréales + lait + compote		Porc aux pruneaux Pâtes Gouda Salade de fruits exotiques Yaourt + pain + miel	

Menus validés par Maylis BELANGE - Diététicienne -

Toutes nos viandes de 1ère catégorie sont fraîches et d'origine "France"
Le poisson du jour: poisson frais

Origine des produits:

FRAIS



IGP



Bleu Blanc Coeur



AOP



MSC



BIO



FAIT MAISON



LABEL ROUGE



HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE



Le produit du mois



La pomme

ALLERGENES

SEMAINE 1

	MENU	CEREALES GLUTEN	CRUSTACES	ŒUF	POISSONS	ARACHIDES CACHUETTE	SOJA	LAIT LACTOSE	FRUIT A COQUE	PISTACHE NOIX DE CAJOU PECAN	AMANDE CELERI	MOUTARDE	GRAINE E SESAME	ANHYDRIDE ET SULFITES	LUPIN	MOLLUSQUES
LUNDI	Potage de légumes Coquillettes Sauce Carbonara Compote de pommes	X						X								
MARDI	Poulet rôti Carottes à la crème Emmental Gaufre de Bruxelles	X		X				X X X								
MERCREDI	Pizza margherita Bœuf Goulasch Haricots-plats Fruit frais de saison	X						X X			X					
JEUDI	Repas végétarien Riz pilaf Cari de lentilles corail Petit-suisse Fruit frais de saison							X								
VENREDI	Soupe Alphabet Poisson du jour sauce curry Brocolis & pommes de terre Yaourt à la fraise	X			X			X X								

ALLERGENES

SEMAINE 2

	MENU	CEREALES GLUTEN	CRUSTACES	ŒUF	POISSONS	ARACHIDES CACAHUETTE	SOJA	LAIT LACTOSE	FRUIT A COQUE	PISTACHE NOIX DE CAJOU PECAN AMANDE CELERI	MOUTARDE	GRAINE E SESAME	ANHYDRIDE ET SULFITES	LUPIN	MOLLUSQUES
LUNDI	Repas végétarien Carottes râpées Quiche aux poireaux Batavia Crème au chocolat														
MARDI	Longe de porc Haricots-blancs à la tomate Tome Pommes Golden							X							
MERCREDI															
JEUDI	Bouillon aux vermicelles Calamar à la Romaine Gratin de chou-fleur Fromage blanc au coulis	X X	X	X	X			X X		X					
VENDREDI	Tajine de bœuf aux pommes Semoule Mimolette Fruit frais de saison	X						X							

ALLERGENES

SEMAINE 3

	MENU	CEREALES GLUTEN	CRUSTACES	ŒUF	POISSONS	ARACHIDES CACHUETTE	SOJA	LAIT LACTOSE	FRUIT A COQUE	PISTACHE NOIX DE CAJOU PECAN	AMANDE CELERI	MOUTARDE	GRAINE E SESAME	ANHYDRIDE ET SULFITES	LUPIN	MOLLUSQUES
LUNDI	Betteraves aux pommes Dinde à l'Indienne Ecrasé de patates douces Flan caramel	X		X			X	X				X		X		
MARDI	Repas végétarien Potage aux pois-cassés Risotto parmesan-légumes (fèves, carottes, maïs) Fruit frais de saison							X		X						
MERCREDI	Salade coleslaw Poulet aux épices Petit-pois au lait de coco Crumble aux pommes	X		X				X				X		X		
JEUDI	Le Bistrot 															
VENREDI	Blanquette de poisson Blé Petit-suisse Fruit frais de saison	X	X		X			X								

ALLERGENES

SEMAINE 4

	MENU	CEREALES GLUTEN	CRUSTACES	ŒUF	POISSONS	ARACHIDES CACHUETTE	SOJA	LAIT LACTOSE	FRUIT A COQUE	PISTACHE NOIX DE CAJOU PECAN	AMANDE CELERI	MOUTARDE	GRAINE E SESAME	ANHYDRIDE ET SULFITES	LUPIN	MOLLUSQUES
LUNDI	Repas végétarien Œuf dur mayonnaise Pizza Mexicaine Salade verte Yaourt au sucre de canne	X		X				X X				X X		X X		
MARDI	Hampe de bœuf Pommes sautées Camembert Fruit frais de saison							X								
MERCREDI	Taboulé d'automne Chipolatas Céleri braisé aux pommes Fromage blanc confiture	X		X				X		X						
JEUDI	Parmentier de poisson Aux potirons Emmental Fruit frais de saison				X			X X								
VENREDI	Porc aux pruneaux Pâtes Gouda Salade de fruits exotiques	X						X								