



	DU 30 AU 4 OCTOBRE	qualité	DU 7 AU 13 OCTOBRE	qualité	DU 14 AU 18 OCTOBRE	qualité	DU 21 AU 25 OCTOBRE	qualité	DU 28 AU 1er NOVEMBRE	qualité
LUNDI	Escalope de dinde forestière Haricots-verts Emmental Yaourt Le Péalou	 L&B BIO	Salade coleslaw Aiguillette de poulet Pôelée de Légumes Crem de banana	 	Batavia aux pommes Blanquette de poisson aux moules Riz pilaf Liégeois vanille caramel	 	Centre de Loisirs Salade verte au surimi Palette demi-sel Lentilles Pomme au four	 	Centre de Loisirs Carottes râpées Boulettes de bœuf à la tomate Pâtes au beurre Fruit frais de saison	
MARDI	Pâté de foie Sauté de porc aux oignons Farfalles au beurre Fruit frais de saison	 	Carbonada Criolla Semoule dorée Brie Fruit frais de saison	 	Echine de porc rôtie Purée de légumes Emmental Fruit frais de saison	 	Escalope de veau haché Haricots verts Assortiment de fromages Pâtisserie du chef	 	Jambon grillé Purée de légumes Assortiment de fromages Entremets au chocolat	
MERCREDI	Hachis Parmentier Salade verte Assortiment de fromages Yaourt aromatisé	 	Salade composée Jambon Grill Frites Compote de fruits	 	Lasagnes aux légumes Salade verte Assortiment de fromages Fruits au sirop	 	Potage Calamars à la romaine riz à la tomate Crème dessert vanille	 	Salade fromagère Cuisse de poulet rôti Haricots plats Riz au lait	 L&B
JEUDI	Salade verte aux croutons Poisson du jour Gratin de brocolis Pâtisserie du chef	 L&B	Salade carottes à l'orange Moqueca de peixe Brocolis Fruit frais de saison	 	Endives en salade Sauté de dinde à l'estragon Épinards béchamel Pâtisserie du chef	 	Cèleri rémoulade Pates Carbonnara Fruit frais de saison	 	Filet de poisson meunière Pommes rissolées Assortiment de fromages Fruit frais de saison	
VENDREDI	Bœuf bourguignon Pomme vapeur Gouda Fruit frais de saison	 BIO	Chili Con carne Riz Edam Fromage blanc de Nadège <i>Laiterie d'Aillas</i>	 	Carottes râpées Poisson du jour Ecrasé de pommes de terre Fruit frais de saison	 	Poisson du jour Gratin de légumes Assortiment de fromages Flan Pâtissier	 	TOUSSAINT	

Menus validés par Maylis BELANGE - Diététicienne -
Toutes nos viandes sont fraîches et d'origine "France"

ORIGINE DES PRODUITS

BIO

BLEU BLANC CŒUR

FRAIS

Loire et Bretagne

FAIT MAISON



L&B

