

Menus de Octobre

Mardi 29 septembre
Concombre sauce blanche
Bouchees végétales à la crème de ketchup
Boulgour
Croq'lait BIO
Mousse chocolat au lait

Mardi 30 septembre
Salade mélange douceur
Boulettes de dinde Napolitaines
Petits pois
Samos
Eclair au chocolat

Mercredi 01 octobre
Rosette
Spicy de poulet
Purée Maison Laurent
Mini Babybel
Banane

Jeudi 02 octobre
Carottes râpées aux raisins
Lasagne boeuf et fromage fraîche
Gouda individuel BIO
Yaourt ferme de la Marque à la Framboise

Lundi 06 octobre
Chou blanc savoyard
Nuggets de filet de poulet
Rissolé de pommes de terre
Yaourt à boire
Salade segment mandarine

Mardi 07 octobre
Betterave sauce vinaigrette
Tarte au fromage blanc et poireaux
Brocolis et champignons
Gouda
Kiwi

Mercredi 08 octobre
Tomates au pesto
Garniture bolognaise
Spaghettis à l'emmental
Rondelé au sel de Guérande
Compote pomme-cassis BIO

Jeudi 09 octobre
Terrine aux deux poissons
Jambon blanc à la tomate
Médaille de Merlu aux petits légumes
Poêlée du jour
P'tit Louis

Vendredi 10 octobre
Salade de maïs et coeurs de palmier
Dos de cabillaud sauce hollandaise
Semoule
Délice de camembert
Carré chocolat

Lundi 13 octobre
Taboulé oriental
Escalope de dinde viennoise
Chou-fleur gratiné
Emmental individuel
Clémentines x2

Mardi 14 octobre
Carottes râpées BIO
Paupiette de veau forestière
Duo de courgettes aux aromates
Vache Picon
Kiwi jaune

Mercredi 15 octobre
Salade iceberg
Omelette BIO au Boursin
Ratatouille niçoise
Fromage Champ sur Roy
Compote

Jeudi 16 octobre
Oeuf Mimoz'Horreur
Pilons de poulet sauce Sanguine
Riz à l'espagnole
Mimolette
Pomme

Vendredi 17 octobre
Concombre
Tajine de poisson aux olives
Gratin dauphinois
Petit Suisse aux fruits
Fruit de saison 2

Lundi 20 octobre
Rillettes du Mans
Cordon bleu de volaille
Purée
Croq'lait BIO
Orange

Mardi 21 octobre
Macédoine mayonnaise
Donuts de poulet
Chou-fleur gratiné BIO
Brie individuel
Salade segment de mandarine

Mercredi 22 octobre
Cervelas vinaigrette
Pizza aux trois fromages
Salade verte (plat)
Saint Paulin individuel
Panier aux fruits BIO

Jeudi 23 octobre
Carottes râpées à la mandarine
Escalope de dinde viennoise
Potiron et carottes au mascarpone
Chaussé au moine
Donuts chocolat

Vendredi 24 octobre
Salade endives-betteraves
sauce fromage blanc
moutarde
Médaille de Merlu aux petits légumes
Pommes de terre vapeur
Yaourt nature
Biscuit moelleux

Lundi 27 octobre
Mousson de canard
Saucisse de Toulouse à la dijonnaise
Epinards gratinés
Coulommiers à la coupe
Tarte pommes façon normande

Mardi 28 octobre
Salade piémontaise au thon
Tomates farcies
Riz
Tome blanche tranchée
Raisin en grappe

Mercredi 29 octobre
Céleri au Ralfort
Emincés de porc aigre doux
Wok de légumes asiatiques
Produit laitier
Brunoise de fruits exotiques

Jeudi 30 octobre
Concombre et coeurs de palmier
Spicy de poulet
Beignets de brocolis
Ficello
Petit chevalier choco

Vendredi 31 octobre
Salade verte
Lasagnes de saumon
Camembert portion
Fruit de saison 3

Nos menus sont susceptibles de contenir les 14 allergènes suivants : céréales contenant du gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, fruits à coques, céleris, moutarde, graines de sésames, mollusques, lupins, anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10mg/kg ou 10mg/l.

Menus conformes à la réglementation nationale ou recommandations du GEMRCN, validés par la diététienne et susceptibles de changements en fonction des approvisionnements.

Le pain accompagnant chaque repas est fabriqué à partir de produits issus de l'agriculture biologique.

Légende:

	Grand Est
	Sans pois
	Sans viande
	Sans poisson