

Menus d'Octobre

<p>Lundi 30 septembre Concombre Sauce blanche Croque légumes du soleil Boulogour Croc'lait Bio Mousse au chocolat au lait Gros pain 400 Gr</p>	<p>Mardi 01 octobre Céleri rémoulade Boeuf Stroganoff Galette Boulogour pois chiche à l'orientale Petits Pois Samos Compote pomme pêche Bio Gros pain 400 Gr</p>	<p>Mercredi 02 octobre Rosette Terrine aux trois légumes Spicy de poulet Coquille bretonne Purée Mini Babybel Bille de melon Gros pain 400 Gr</p>	<p>Jeudi 03 octobre Carottes râpées aux raisins Lasagne fraîche lentilles Gouda individuelle Bio Yahourt ferme de la Marque à la framboise Gros pain 400 Gr</p>	<p>Vendredi 04 octobre Salade de pâtes Steack requin bleu Brochette de volaille et son jus printanier Beignet de légumes Tome noire individuelle Kiwi Bio Gros pain 400 Gr</p>
<p>Lundi 07 octobre Chou blanc savoyard Chou blanc vinaigrette Nuggets de filet de poulet Boulette Végétarienne au curry Rissolé de pommes de terre Yahourt à boire Salade segment mandarine Gros pain 400 Gr</p>	<p>Mardi 08 octobre Betterave sauce vinaigrette Tarte au fromage blanc et poireau Brocolis et champignons Gouda Prunes jaunes Gros pain 400 Gr</p>	<p>Mercredi 09 octobre Tomates au pesto Meat Ball au boeuf à la crème Chup Dos de lieu au citron Pâtes à l'arlésienne Rondelé au sel de Guérande Compote Gros pain 400 Gr</p>	<p>Jeudi 10 octobre Terrine aux deux poissons Jambon et Saucisse de Francfort Saucisse végétarienne Choucroute et pomme de terre P'tit Louis Poire Gros pain 400 Gr</p>	<p>Vendredi 11 octobre Taboulé orientale Dos de lieu au citron Quenelles natures aux herbes Fondue de chou vert à la béchamel Leerdamer individuel Gâteau Anniversaire Gros pain 400 Gr</p>
<p>Lundi 14 octobre Tomates à croquer sauce ciboulette Cordon bleu de volaille Dos de lieu au citron Semoule Brebis crème Président Compote de fruits Gros pain 400 Gr</p>	<p>Mardi 15 octobre Carottes râpées Bio Paupiette de veau forestière Galette mexicaine Duo de courgettes aux aromates Vache Picon Kiwi jaune Gros pain 400 Gr</p>	<p>Mercredi 16 octobre Salade iceberg Omelette Bio au Boursin Ratatouille niçoise Fromage Champs sur Roy Compote pomme fraise Gros pain 400 Gr</p>	<p>Jeudi 17 octobre Menu Halloween Oeufs Mimos'Horreur Pilons de poulet sauce sanguine Cordiale de légumes Tonic Mimolette Cheesecake Gros pain 400 Gr</p>	<p>Vendredi 18 octobre Concombre Dos de lieu au citron Normandin de veau à la crème Epinards gratinés Petit Suisse aux fruits Fruit de saison 2 Gros pain 400 Gr</p>
<p>Lundi 21 octobre Rillettes du Mans Palette de porc au jus Croq végétal fromage Purée Croc'lait Bio Pomme Gros pain 400 Gr</p>	<p>Mardi 22 octobre Macédoine mayonnaise Donuts de poulet Pané de cabillaud à la Texane Choux fleurs gratinés Bio Choux fleurs gratinés Brie individuel Salade segment mandarine Gros pain 400 Gr</p>	<p>Mercredi 23 octobre Cervelas vinaigrette Pizza aux trois fromages Salade verte du jardin Saint Paulin individuel Panier aux fruits bio Gros pain 400 Gr</p>	<p>Jeudi 24 octobre Carottes râpées à la mandarine Pilons de poulet sauce sanguine Tortillas oignon / pomme de terre Potiron et carotte au mascarpone Mini Roitelet Donuts chocolat Gros pain 400 Gr</p>	<p>Vendredi 25 octobre Salade endive bettrave Médailillon de merlu sauce verte Crêpes aux champignons Pomme de terre vapeur Yahourt nature Biscuits moelleux Gros pain 400 Gr</p>
<p>Lundi 28 octobre Salade du jardin Saucisse de Toulouse à la dijonnaise Omelette ciboulette Purée Coulommiers à la coupe Raisin en grappe Gros pain 400 Gr</p>	<p>Mardi 29 octobre Chou rouge vinaigrette Tomate farcie Tomate végétarienne Riz Tome blanche tranchée Tarte Tropézienne Gros pain 400 Gr</p>	<p>Mercredi 30 octobre Samoussa aux légumes Emincé de porc aigre douce Croq végétal fromage Wok de légumes asiatiques Produit laitier Raisin Gros pain 400 Gr</p>	<p>Jeudi 31 octobre Concombre et coeur de palmier Spicy de poulet Escalope de thon crème curry Duo de courgettes aux aromates Petit Suisse nature Petit chevalier choco Gros pain 400 Gr</p>	<p>Vendredi 01 novembre TOUSSAINT</p>

☀ 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 diététicienne et susceptibles de changements en fonction des approvisionnements.

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



produit régional



volaille française



viande bovine française



viande de porc française



pêche durable