

	Du 5 au 9 octobre	qualité		Du 12 au 16 octobre	qualité		Du 19 au 23 octobre	qualité		Du 26 au 30 octobre	qualité
LUNDI	Pâté de campagne Sauté de dinde à la moutarde Haricots-verts Crème au praliné		Recettes de nos régions	La Bretagne Carottes râpées Marmite du pêcheur au cidre Poêlée Bretonne Crêpes au sucre			Centre de Loisirs Salade verte pommes-croustons Paupiette de veau Pennes Yaourt aromatisé			Centre de Loisirs Filet de poisson pané Brocolis au beurre persillé Camembert Pâtisserie du chef Céréales + lait	
MARDI	Repas végétarien Pastèque Lentilles à la Marocaine Semoule Crumble aux pommes			La Provence Soupe de poisson & croustons Poulet aux olives Riz Fruit frais de saison			Repas végétarien Œuf dur sauce cocktail Pizza au fromage Carottes rôties Fruit frais de saison			Dinde au lait de coco-curry Boullgour Brie Fruit frais de saison Flan + brioche	
MERCREDI	Centre de Loisirs Friand au fromage Boulettes de porc maison Petit-pois au jus Ile flottante			La Vendée Préfou Vendéen Rôti de porc Mogettes cuisinées Fruit frais de saison			Betteraves vinaigrette au miel Wings Tex Mex Frites maison Flan au caramel			Salade Russe Quiche Lorraine Haricots beurre Pommes cuites	
JEUDI	Pain + pâte à tartiner Salade coleslaw Farfalles Au saumon Fruit frais de saison			Le Pas de Calais Betteraves échalottes Tarte au maroilles Trio de légumes Crème aux spéculoos			Brioche + compote Rillettes de surimi et son toast Hampe de bœuf snackée Légumes du marché Fruit frais de saison			Pain + chocolat Repas végétarien Potage de lentilles corail Tortellonnis à la ricotta Sauce tomate aux olives Yaourt au lait entier	
VENREDI	Batavia-tomates-mais Rôti de veau Carottes glacées Pâtisserie du chef			L'Alsace Salade de cervelas Roigebregeldi (cocotte de pommes de terre au lard) Compote de pommes			Pain + fromage Soupe alphabet Dos de colin au citron Purée de légumes Fromage blanc sucre de canne Fruit frais + barre Bretonne			Halloween Carottes râpées aux raisins secs Parmentier de bœuf Aux potirons Moelleux à l'orange Pain + confiture	

Toutes nos viandes de 1ère catégorie sont fraîches et d'origine "France"

Origine des
produits:

FRAIS



IGP



Bleu Blanc Coeur



AOP



MSC



BIO



FAIT MAISON



LABEL ROUGE



HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE



La Ferme BODART



BIO

