

	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 Emmental Crème dessert	    	Recettes de nos régions	<u>La Bretagne</u> Carottes râpées Marmite de poisson au cidre Poêlée Bretonne Saint Paulin Crêpes au sucre	    							
MARDI	 Repas végétarien Concombres vinaigrette Lentilles à la Marocaine Semoule Bleu d'Auvergne Fruit frais de saison	    		<u>La Provence</u> Soupe de poisson & croûtons Poulet aux olives Riz Tome Fruit frais de saison	    							
MERCREDI												
JEUDI	Salade coleslaw Farfalles Au saumon Brie Fruit frais de saison	    		<u>Le Pas de Calais</u> Betteraves échalottes Tarte au maroilles Salade verte Fromage blanc Spéculoos	    							
VENREDI	Batavia tomate maïs Rôti de veau Carottes glacée Camembert Pâtisserie du chef	    		<u>L'Alsace</u> Salade de cervelas Roïgebrageldi (Cocotte de pomme de terre au lard) Assortiment de fromages Compote de pommes	    							

Menus validés par Maylis BELANGE - Diététicienne

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



HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE



LABEL ROUGE



La Ferme BODART



BIO

