

Menus du 30 septembre au 25 octobre 2024

	Du 30 septembre au 4 octobre	qualité	Du 7 au 11 octobre	qualité	Du 14 au 18 octobre	qualité	Du 21 au 25 octobre	qualité
LUNDI	Blanquette de poisson Riz pilaf Cantal Fruit frais de saison		Poisson du jour à l'orange Semoule dorée Brie Fruit frais de saison		L'Espagne Arroz con pollo (Riz cuisiné aux épices et poulet) Petit-suisse Fruit frais de saison			
MARDI	Mijoté de dinde à la crème Carottes rôties Camembert Gâteau Basque		Iceberg aux croutons Paleron braisé Lentilles cuisinées Fromage blanc au coulis		L'Italie Soupe Minestrone Pennes Sauce Napolitaine Crème au citron			
MERCREDI								
JEUDI	Bœuf Goulasch Coquillettes semie-complètes Emmental Fruit frais de saison		Repas végétarien Œuf dur mayonnaise Pizza aux fromages Salade verte Fruit frais de saison		La Belgique Moules marinière Pommes rissolées Gouda Salade de fruits frais			
VENDREDI	Repas végétarien Tomates vinaigrette Cari de pois-chiches Riz basmati Yaourt à la fraise		Filet de poisson pané Purée de pommes de terre Saint Nectaire Fruit frais de saison		Le Portugal Bouillon au chorizo Caldeirade (ragoût de poisson et ses légumes) Flan Pâtissier			

Toutes nos viandes sont fraîches et d'origine "France"
Le poisson du jour: poisson frais

Menus validés par Maylis BELANGE - Diététicienne -

Bleu Blanc Cœur

Origine des produits:

FRAIS

FAIT MAISON

LABEL ROUGE

Haute valeur environnementale

LOCAL

IGP

AOP



BIO

