




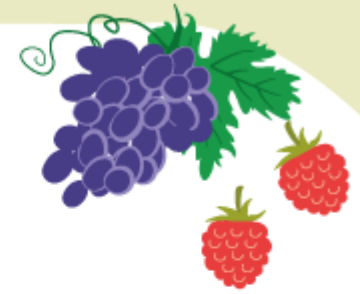

























































Menus de Octobre

 Viande française
 Produit labellisé
 Menu végétarien

 Produit bio
 Produit local



VAE : veau à l'équilibre
 BAE : bœuf à l'équilibre
 PAE : porc à l'équilibre

	Du 2 au 6	Du 09 au 13	Du 16 au 20
LUNDI	Paté de foie   Omelette  fromage Courgettes provençale  Biscuit roulé à la confiture - crème anglaise	Radis beurre Escalope de volaille   sauce fromagère Haricots verts Compote de pomme-banane- biscuit 	Concombre alpin   Boulette au bœuf   kefta Pommes noisette Yaourt vanille  
MARDI	Rillettes de thon Couscous merguez  Semoule  Entramme  Poire 	Toasts chaud chèvre au miel Dos de lieu  sauce curcuma Pommes de terre sautées   Pomme 	Céleri aux pommes   Porc fermier (PAE) aux olives   Carottes persillées   Banane 
JEUDI	Carottes râpées   Croziflette Salade verte Chou chocolat	Salade de cervelas   Veau (VAE) sauce normande   Farfalles  Tomme blanche   Far breton	 Salade thon- maïs Tarte aux légumes Salade verte St nectaire  Riz au lait 
VENDREDI	Salade croustons - maïs - emmental Poisson du jour  sauce crème Blé  -brocolis Raisin blanc 	 Œuf dur  mayonnaise Dahl de lentilles Riz  Fromage blanc au coulis fruits rouges - biscuits 	Carottes râpées   Poisson du jour  sauce crème Epinards-pommes de terre   Entramme  Glace vanille/fraise



Les menus sont susceptibles d'être modifiés en raison d'événements indépendants de notre volonté (intempéries, livraisons...).
 Dans le cadre du règlement CE n°1169/2011 (ou règlement INCO : INFORMATION des CONSOMMATEURS), nous vous informons que les repas servis sont susceptibles de contenir des allergènes : gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux, lupin, mollusque.