



Menus contrôlés par un diététicien-nutritionniste.

	Du 7 au 11 octobre	Du 14 au 18 octobre LA SEMAINE DU GOÛT	Du 21 au 25 octobre Centre de loisirs	Du 28 oct. au 1 nov. Centre de loisirs
LUNDI	<p>Feuille de chêne </p> <p>Rougail de saucisse de porc </p> <p>Rougail de saucisse de dinde </p> <p>Riz pilaf </p> <p>St paulin </p> <p>Cocktail de fruits </p>	<p>1,2,3 bien Comté</p> <p>Betteraves </p> <p>Saucisse de Morteau aux lentilles </p> <p>Saucisse de volaille aux lentilles </p> <p>Comté </p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Mâche mimosa </p> <p>Emincé de dinde au curry </p> <p>Riz de Camargue </p> <p>Camembert </p> <p>Salade ananas et litchis </p>	<p>Sucrine sauce César </p> <p>Seiche à la sétoise </p> <p>Pomme de terre vapeur </p> <p>St Paulin </p> <p>Compote </p>
MARDI	<p>Haricots verts en salade </p> <p>Tarte butternut au comté </p> <p>Fromage blanc nature </p> <p>Fruit de saison </p> <p style="writing-mode: vertical-rl; transform: rotate(180deg);">VÉGÉTARIEN</p>	<p>En Petite Camargue</p> <p>Laitue </p> <p>Gardianne de taureau </p> <p>Carottes des sables </p> <p>Tome de chèvre </p> <p>Fougasse d'Aigues-Mortes </p>	<p>Pizza au fromage </p> <p>OEuf à la florentine </p> <p>Croc'au lait </p> <p>Orange </p>	<p>Velouté de pois cassés, croûtons et emmental </p> <p>Aligot </p> <p>Yaourt au sucre de canne </p> <p>Fruit de saison </p> <p style="writing-mode: vertical-rl; transform: rotate(180deg);">VÉGÉTARIEN</p>
MERCREDI	<p>Velouté de pommes de terre </p> <p>Filet de colin d'Alaska pané </p> <p>Petit pois au jus </p> <p>Brie </p> <p>Salade de fruits frais et biscuit </p>	<p>Au sommet des Alpes</p> <p>Potage de légumes </p> <p>Croziflette végétale </p> <p>Fromage blanc à la myrtille </p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Velouté au potimarron </p> <p>Crique au Cantal </p> <p>Salade verte </p> <p>Fromage blanc au sucre </p> <p>Tarte au chocolat </p> <p style="writing-mode: vertical-rl; transform: rotate(180deg);">VÉGÉTARIEN</p>	<p>Salade Italienne </p> <p>Spaghetti </p> <p>Bolognaise </p> <p>Emmental râpé </p> <p>Panna cotta aux fruits rouges </p>
JEUDI	<p>Batavia aux croûtons </p> <p>Pot au feu et ses légumes </p> <p>Velouté nature </p> <p>Crunchy au chocolat </p>	<p>Au Cœur des volcans</p> <p>Endives au bleu d'Auvergne et aux noix </p> <p>Quenelle Lyonnaise en béchamel </p> <p>Haricots beurre persillés </p> <p>Petit filou aux fruits </p> <p style="writing-mode: vertical-rl; transform: rotate(180deg);">VÉGÉTARIEN</p>	<p>Mélange carnaval </p> <p>Rôti de veau sauce forestière </p> <p>Beignet de chou-fleur </p> <p>Riz au lait nappé caramel </p>	<p>Chaudron fumant </p> <p>Araignée de boeuf sauce sanglante </p> <p>Doigts de patate douce rôtis </p> <p>Potion lactée </p> <p>Monster banane et sa fondue de chocolat </p>
 VENDREDI	<p>Carottes râpées aux amandes </p> <p>Poisson frais sauce fruit de mer </p> <p>Blé mondé </p> <p>Fromage à tartiner </p> <p>Purée de fruits pomme poire </p>	<p>En terres Basques</p> <p>Salade basquaise à l'ossau iraty </p> <p>Poisson frais basquaise </p> <p>Coquillettes </p> <p>Poire au sirop </p>	<p>Salade niçoise </p> <p>Filet de muges sauce ciboulette </p> <p>Polenta </p> <p>Gouda saison </p> <p>Fruit de saison </p>	

En cas de problèmes d'approvisionnement, les menus sont susceptibles d'être modifiés.

Les recettes proposées peuvent contenir des allergènes. Merci de bien vouloir consulter le tableau des allergènes référent pour plus d'informations.