

















	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
02 au 06	Salade verte et croûtons Saucisse Purée de patate douce Kiwi	Salade de blé <i>à la provençale et dés d'emmental</i> Gratin de thon Salsifis Pomme	Cèleri d'automne Hamburger Frites Crème dessert	Mâche dés d'emmental Lasagnes <i>de saumon et légumes</i> Pot de crème <i>sauveur tarte aux citrons</i>	Macédoine de légumes Blanquette de dinde Riz pilaf Fromage Banane
Goûter			<i>Ch. aux pommes / P. Suisse / Sirop</i>		
SEMAINE DU GOÛT LES 5 SENS					
	LA VUE 	LE TOUCHER 	LE GOÛT 	L'ODORAT 	L'OUÏE 
09 au 13	Carottes râpées <i>vinaigrette citron / persil</i> Filet de cabillaud <i>Sce crémé à la ciboulette</i> Lentilles / Riz noir <i>les flottantes</i> <i>et crème anglaise</i>	Nems Pilons de poulet et jus Frites de légumes Raisin chasselas	Flan <i>de carottes / brocolis</i> Sauté de veau <i>Sce spécutos</i> Epeautre Pain perdu	Potage <i>Potiron et châtaignes</i> Tarte aux fromages Salade verte Salade de fruits et menthe	Salade croquante Poisson pané <i>aux graines</i> Duo purée Feuilleté de mousse <i>chocolat craquant</i>
Goûter			<i>Compote / Brioche / confiture / J. de F.</i>		
16 au 20	Salade de tomates Daube provençale Pennes Tarte aux pommes	Salade de lentilles Brochette de poisson Petit pois à la provençale Yaourt aux fruits	Œufs mimosa Jambon grill Gratin dauphinois Fromage Raisin muscat	Tapenade / Croûtons Lasagnes à la brousse et petits légumes Poire	Mousse de volaille Cabillaud Sce tomate Ebly Flan pâtissier
Goûter			<i>Pain Choco / fruit / Lait</i>		
VACANCES SCOLAIRES DE LA TOUSSAINT DU 23 OCTOBRE AU 03 NOVEMBRE 2017					
	Menu Antillais				
CLSH 23 au 27	Salade de maïs et gruyère Poulet basquaise Haricots verts Melon d'hiver	Salade exotique <i>au lait de coco</i> Rougail saucisse Riz Fromage Ananas rôti	Houmous Boulettes de bœuf Sce tomate Spaghettis Raisin	Salade verte et croûtons Dés de gouda Chou croûte Tarte aux myrtilles	Croque Monsieur Quenelles Sce Nantua Petit pois Marron suisse
Goûter	<i>Compote / Pain / confiture / lait</i>	<i>Yaourt / B. Framb. / J. de Fruits</i>	<i>P. Suisses / Brioche / Kiwi</i>	<i>Yaourt / Gâteau / Mandarine / Sirop</i>	<i>Compote / Gaufre / Lait</i>
CLSH 30 au 31	Flan de légumes Filet de dinde à la forestière Crozets Fromage Orange	Salade verte Co uscous Yaourt			
Goûter	<i>C. dessert / Pain / Confiture / J. de F.</i>	<i>Yaourt / brioche / Confiture / Fruit</i>			

Les informations concernant l'origine des Vdes et la liste des allergènes dans les plats sont disponibles sur demande à la cuisine centrale

 Vdes de porc française
  Vdes bovine française
  produits frais d'origine locale
  Produits BIO

 Fruits et Légumes
  Produits laitiers
  Viande, poisson, œufs
  Féculents et légumineuses
  Produits sucrés
  Riche en matières gr

En italique les menus et goûters des centres de loisir

Menus conformes aux recommandations du PNNS 3 et susceptibles de changement en fonction des approvisionnements