



OCTOBRE 2024

LUNDI 30/09	MARDI 01	JEUDI 03	VENDREDI 04
Velouté de lentilles corail Pâtes aux légumes Brie Far breton	Tomate vinaigrette Jambon de Vendée Mogette de Vendée Fromage blanc, framboises	Concombre Lieu sauce au beurre Purée de légumes verts Camembert Banane	Riz, thon et maïs Bœuf bourguignon Carotte Fromage de chèvre Pomme

LUNDI 07	MARDI 08	JEUDI 10	VENDREDI 11
Salade verte, croûton Brandade de morue Fromage Poire	Salade coleslaw Œuf Chou- fleur Yaourt nature Madeleine	Céleri râpé Sauté de dinde Quinoa Edam Raisin	Carotte râpée Blanc de poulet Pâtes Crème chocolat

SEMAINE DU GOUT

LUNDI 14	MARDI 15	JEUDI 17	VENDREDI 18
Fenouil, mimolette, noix Tajine de pois chiches Aux abricots et amandes Crème spéculos	Chou rouge, pomme granny Rougail saucisse façon Basquaise et riz Yaourt vanille	Avocat pamplemousse Paupiette de veau Purée de patates douces Fromage blanc A l'angélique	Velouté de potimarron Limande Purée de céleri Fromage de brebis kaki

Origine des viandes servies : FRANCE.

*Nous nous réservons la possibilité de modifier le menu en fonction des arrivages et des contraintes du marché tout en respectant l'équilibre alimentaire. **BON APPETIT !!***

Nos menus peuvent contenir les allergènes ci-dessous.

Liste d'allergènes ; lait, œuf, gluten, céleri, crustacés, poissons, mollusques, lupin, moutarde, fruits à coque, sulfites, céréales, soja et arachide.