

MENUS DU MOIS D'OCTOBRE 2017

Semaine du gout à base de fruits  
du 09/10/2017 au 15/10/2017

Vacances SCOLAIRES

LUNDI 02 OCTOBRE	LUNDI 09 OCTOBRE	LUNDI 16 OCTOBRE	LUNDI 23 OCTOBRE	LUNDI 30 OCTOBRE
<p>Œuf dur mayonnaise 3-10-12</p> <p>Filet de colin sauce Armoricaïne 1-2-4-7</p> <p>Pommes de terre vapeurs persillées 7</p> <p>Brie 7</p> <p>Poire BIO</p>	<p>Salade de betteraves / maïs / emmental 10-12-7</p> <p>Sauté de dinde à l'orange 1-12</p> <p>Carottes sautées 7</p> <p>Far Breton 1-3-7</p>	<p>Salade verte + mimolette en dès 7-10-12</p> <p>Couscous + légumes 1-6-9-10</p> <p>Semoule 1-7</p> <p>Pomme</p>		
MARDI 03 OCTOBRE	MARDI 10 OCTOBRE	MARDI 17 OCTOBRE	MARDI 24 OCTOBRE	MARDI 31 OCTOBRE
<p>Macédoine 3-10-12</p> <p>Cordon bleu 1-6-7</p> <p>Macaronis 1-7</p> <p>Vélouté aux fruits 7</p>	<p>Céleri rémoulade 3-9-10-12</p> <p>Navarin d'agneau aux abricots 1-5-12</p> <p>Purée de pommes de terre 7-12</p> <p>Fromage 7</p> <p>Ananas coupé</p>	<p>Pizza 1-3-7</p> <p>Cuisse de poulet</p> <p>Haricots beurre 7</p> <p>Fromage 7</p> <p>Fruit</p>		
MERCREDI 04 OCTOBRE	MERCREDI 11 OCTOBRE	MERCREDI 18 OCTOBRE	MERCREDI 25 OCTOBRE	
<p>Concombres / féta 7-10-12</p> <p>Jambon braisé 7</p> <p>Ratatouille / pommes de terre</p> <p>Brioche 1-3-6-8</p>	<p>Salade de pâtes crevettes / pamplemousse 1-2-3-7-10-12</p> <p>Omelette BIO 3-7</p> <p>Poêlée de légumes 7</p> <p>Flan vanille maison 7</p>	<p>Potage de légumes 7-9</p> <p>Sauté de porc aux pruneaux 1-12</p> <p>Farfalles 1-7</p> <p>Yaourt sucré 7</p> <p>Galette Bretonne 1</p>		
JEUDI 05 OCTOBRE	JEUDI 12 OCTOBRE	JEUDI 19 OCTOBRE	JEUDI 26 OCTOBRE	
<p>Tarte au fromage 1-3-7</p> <p>Rôti de dinde au jus 1-6-12</p> <p>Haricots verts sautés ail et persil 7</p> <p>Raisin blanc</p>	<p>Crème de potiron 7</p> <p>Escalope de poulet</p> <p>Riz sauté à l'ananas 7</p> <p>Crème au chocolat 7</p>	<p>Salade de riz bio au surimi / fromage 2-3-6-10-12-7</p> <p>Filet de lieu 1-4-7</p> <p>Choux fleur au beurre 7</p> <p>Gâteau Basque (gâteau anniversaire) 1-3-7</p>		
VENDREDI 06 OCTOBRE	VENDREDI 13 OCTOBRE	VENDREDI 20 OCTOBRE	VENDREDI 27 OCTOBRE	
<p>Salade verte au thon / fromage 10-12 -7-4</p> <p>Blanquette de veau 7</p> <p>Riz 7</p> <p>Compote</p>	<p>Salade de tomate / kiwi 10-12</p> <p>Poisson Meunière 1-4-7</p> <p>Gratin de courgettes / Pommes de terre 7-10</p> <p>Fromage blanc aromatisé 7</p> <p>Biscuit 1-3</p>	<p>*Salade Coleslaw 3-6-7-10-12</p> <p>Sandwich Cow-boy 1-7-11</p> <p>Chips</p> <p>Banane</p>		

**ALLERGENES : Seuls, les substances ou produits provoquant des allergies ou intolérances sont identifiés**

- |   |   |
|---|---|
| 1- Céréales contenant du gluten         | 9- Céleri et produits, base céleri                        |
| 2- Crustacés et produits base crustacés | 10- Moutarde et produits, base moutarde                   |
| 3- Oeufs et produits, base oeuf         | 11- Graines de sésame                                     |
| 4- Poissons et produits, base poisson   | 12- Anhydride sulfureux et sulfides                       |
| 5- Arachides et produits, base arachide | 13- Lupin et produits, base lupin                         |
| 6- Soja et produits, base soja          | 14- Mollusques et produits, base mollusque                |
| 7- Lait et produits, base lait          |   |
| 8- Fruits à coque                       | (1) pain bio - (1) pain issu de la filière traditionnelle |



**Information consommateur : règlement UE n° 1169/2011**

Les allergènes cités sur les menus sont identifiés au moment de leur impression papier. Ces premières informations susceptibles d'évolutions ne sauraient en aucun cas servir de base de références pour une gestion des allergies.  
Menus sous réserve de modifications pour des impératifs techniques.

\*Salade Coleslaw : Choux blanc / carottes / mayonnaise