

**MENUS DU MOIS D'OCTOBRE 2017**

Semaine du gout à base de fruits

du

**Vacances SCOLAIRES**

09/10/2017 au 15/10/2017

<p><b>LUNDI 02 OCTOBRE</b></p> <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><b>MARDI 03 OCTOBRE</b></p> <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><b>MERCREDI 04 OCTOBRE</b></p> <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><b>JEUDI 05 OCTOBRE</b></p> <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><b>VENDREDI 06 OCTOBRE</b></p> <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><b>LUNDI 09 OCTOBRE</b></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><b>MARDI 10 OCTOBRE</b></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><b>MERCREDI 11 OCTOBRE</b></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><b>JEUDI 12 OCTOBRE</b></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><b>VENDREDI 13 OCTOBRE</b></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><b>LUNDI 16 OCTOBRE</b></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> <p><b>MARDI 17 OCTOBRE</b></p> <p>Pizza 1-3-7</p> <p>Cuisse de poulet</p> <p>Haricots beurre 7</p> <p>Fromage 7</p> <p>Fruit</p> <p><b>MERCREDI 18 OCTOBRE</b></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> <p><b>JEUDI 19 OCTOBRE</b></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> <p><b>VENDREDI 20 OCTOBRE</b></p> <p>*Salade Coleslaw 3-6-7-10-12</p> <p>Sandwich Cow-boy 1-7-11</p> <p>Chips</p> <p>Banane</p>	<p><b>LUNDI 23 OCTOBRE</b></p> <p><b>MARDI 24 OCTOBRE</b></p> <p><b>MERCREDI 25 OCTOBRE</b></p> <p><b>JEUDI 26 OCTOBRE</b></p> <p><b>VENDREDI 27 OCTOBRE</b></p>	<p><b>LUNDI 30 OCTOBRE</b></p> <p><b>MARDI 31 OCTOBRE</b></p>
---	---	---	--	---

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

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