









OCTOBRE





Semaine du 29 septembre au 2 octobre







LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Radis/beurre F	Chou blanc/lentilles FM	Betteraves vinaigrette F	Carottes râpées F
Steack haché S  VBF	Cake aux légumes FM	Saumonette rôti S	Emincé de volaille F VVF
Haricots verts S	Yaourt nature	Riz SV	Petits pois C
Camembert 	Œufs au lait FM	Kiri 	Tome de Savoie
Cocktail de fruits C		Poire F 	Compote de pommes FM

Semaine du 5 au 9 octobre

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Concombre vinaigrette F	Sardine/beurre C	Batavia 	Macédoine vinaigrette C
Poulet basquaise S  VVF	Dos de lieu sauce crevette FM	Omelette ciboulette FM	Chili con carne FM  BF
Purée FM 	Brocolis F 	Ratatouille F/FM	Brie
Carré frais	Fromage blanc/framboises S	Babybel	Banane F
Ananas au sirop C		Crème chocolat P	

Semaine du 12 au 16 octobre

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Céleri remoulade F	Salade coleslaw F	Chou blanc F	Batavia F
Escalope de dinde orloff FM VVF	Pâtes de couleur/maïs/tomate SV/F	Cuisse de canette à l'orange S	Poisson pané S
Carottes rondelles F 	Emmental	Frites FM 	Purée de potiron FM
Gouda 	Fruits au sirop C	Tartare 	Camembert
Flan FM		Brioche ADAPEI	Poire F

	Fruit et légume
	Viande, poisson, œuf
	Produit laitier
	Féculent (pâte, riz, pain, ...)
	Sucre, pâtisserie, ...
	Produit sec

VF	Viande Française
UE	Union Européenne
ELBF	Elaborée en France
VPF	Viande de Porc Français
VBF	Viande Bovine Française
VVF	Viande de Volaille Française

F	Produit frais
S	Produit surgelé
C	Conserve
P	Préparation
FM	Fait Maison
SV	Sous-vide

Menu conforme au G.E.M.R.C.N

(Groupe d'Etudes des Marchés de Restauration Collective et Nutrition)

Ces menus sont établis sous réserve de changement dû aux conditions d'approvisionnement.