

# OCTOBRE 2018



	22 OCTOBRE AU 26 OCTOBRE 2018	29 OCTOBRE AU 02 NOVEMBRE 2018
LUNDI	<p>Pâté de volaille (&gt;15%MG) Brochette de poisson Sauce crevettes  <b>Haricots verts</b> Camembert (100-150 mg calcium) Raisin</p>	<p> <b>Pomelos</b>  Steak haché  <b>Ebly</b> au jus Fromage fondu (&gt;150mg calcium)  <b>Flan vanille/caramel</b> (&gt;100mg calcium)</p>
MARDI	<p> <b>Carottes rapées</b>   Cuisse de poulet Frites  <b>Yaourt vanille (&gt;100mg calcium)</b>   <b>Pomme</b> </p>	<p><b>Potage de légumes</b>   Côte de porc Sauce Dijonnaise  <b>Semoule</b>  Yaourt aromatisé (&gt;100mg calcium) Gâteau sec</p>
MERCREDI	<p>Betteraves vinaigrette Rôti de porc  Sauce charcutière Jardinière Chanteneige (100-150 mg calcium) Cocktail de fruits</p>	<p><b>Taboulé</b>   Brochette de volaille Piperade Chantailou (&lt;100mg calcium)  <b>Orange</b> </p>
JEUDI	<p> <b>Potage de légumes</b>  Sauté de veau marengo  <b>Poêlée de légumes</b>  Kiri (&lt;100mg calcium) Eclair au chocolat (+20 gr de glucides, &lt;15%MG)</p>	<p><b>FERIE</b></p>
VENDREDI	<p> <b>Salade verte au maïs</b>  <b>Spaghettis</b> bolognaise  Cantal (&gt;150mg calcium)  <b>Compote</b></p>	<p> <b>Salade harmonie</b> (salade, chou rouge, maïs) Filet de colin à la Dieppoise  <b>Fusillis</b> Emmental (&gt;150mg calcium) <b>Crème dessert chocolat</b> </p>

Des modifications ou des réajustements pourraient être apportés au regard des évolutions d'effectifs ou de situation inattendue.

**Légumes frais**  
 **Recette maison**

## CENTRE DE LOISIRS

