

Ecole de Lablachère

lundi 30 août	mardi 31 août	jeudi 02 septembre	vendredi 03 septembre
		MELON	SALADE DE HARICOTS BEURRE
		AIGUILLETES DE DINDE SAUCE CURRY	
		PATES	POMMES DE TERRES AUX LEGUMES
		COURGETTES SAUTEES	PIPERADE
		SAMOS	EMMENTAL
		GLACES	ECLAIR CHOCOLAT
lundi 06 septembre	mardi 07 septembre	jeudi 09 septembre	vendredi 10 septembre
CONCOMBRE VINAIGRETTE	CAROTTES RAPEES	SALADE VERTE AU BLEU	TABOULE
ROTI DE PORC SAUCE CHARCUTIERE	POULET CELESTINE (Tomates, Champignons)	COLIN SAUCE OSEILLE	LENTILLES AUX CAROTTES ET CURRY
Frites	RIZ AUX PETITS LEGUMES	TORTIS	COURGETTES SAUTEES
		EPINARDS A LA CREME	
VACHE QUI RIT	PETIT SUISSE	SAINT PAULIN	BRIE
PECHE AU SIROP	FRUIT	COMPOTE	CAKE AU CHOCOLAT
lundi 13 septembre	mardi 14 septembre	jeudi 16 septembre	vendredi 17 septembre
SALADE DE HARICOTS VERTS	CONCOMBRES CIBOULETTE	TOMATES MIMOSAS	CAROTTES RAPEES CITRON
STEAK HACHE SAUCE TOMATES	TAJINE DE VOLAILLE	SAUCISSE GRILLEE	GALETTE DE PANAIS
PETITS POIS CAROTTES	SEMOULE PARFUMEE	PUREE	PATES
	LEGUMES TAJINE	HARICOTS PLATS	BROCOLIS A LA CREME
TOMME BLANCHE	KIRI	FROMAGE BLANC	EDAM
GLACE	FRUIT	POIRE AU CHOCOLAT	BAVAROIS AUX FRUITS ROUGES
lundi 20 septembre	mardi 21 septembre	jeudi 23 septembre	vendredi 24 septembre
MACEDOINE MAYONNAISE	SALADE VERTE AU BLEU	BETTERAVES VINAIGRETTE	ALLUMETTE AU FROMAGE
BLANQUETTE DE DINDE	ESCALOPE DE PORC AUX FINES HERBES	MERLU SAUCE CITRON	QUENELLE SAUCE TOMATE
ET SES LEGUMES	POMMES DE TERRE VAPEUR	PATES PAPILLONS	COEUR DE BLE
RIZ CREOLE	GRATIN DE POIREAUX	CAROTTES FONDANTES	COURGETTES SAUTES
SAMOS	CHEVRE BUCHETTE	BRIE	YAOURT NATURE
FRUIT	NAPPE CAMEL	ILE FLOTANTE	FRUIT

Menus du	lundi 30 août	au	vendredi 22 octobre
lundi 27 septembre	mardi 28 septembre	jeudi 30 septembre	vendredi 01 octobre
CHOU FLEUR VINAIGRETTE	CAROTTES RAPEES	CONCOMBRE A LA CREME	SALADE A L'EMMENTAL
ROTI DE VEAU SAUCE CHAMPIGNONS	COUSCOUS	CHIPOLATA GRILLE	NUGGET'S DE BLE
Frites	POULET/MERGUEZ	PENNES	BOULGOUR AUX PETITS LEGUMES
		CAROTTES SAUTES	
CANTADOU	PETIT SUISSE	GOUDA	CAMENBERT
POIRE AU SIROP	FRUIT	SALADE DE FRUITS	MOUSSE CHOCOLAT
lundi 04 octobre	mardi 05 octobre	jeudi 07 octobre	vendredi 08 octobre
SALADE DE LENTILLES EMINCE DE PORC AU CURRY	DUO DE HARICOT VINAIGRETTE	SALADE DE RIZ	HARICOT BLANC EN SALADE
PATATE DOUCE EN PUREE	ROTI DE DINDE A LA CREME	POISSON MEUNIERE ET CITRON	BOULETTE FACON TAÏ
	SEMOULE AUX PETITS LEGUMES	PETIS POIS CAROTTES	POEELE DE LEGUMES
			POMMES VAPEUR
VACHE QUI RIT	YAOURT NATURE	SAINT PAULIN	CHEVRE BUCHETTE
GLACE	ABRICOT AU SIROP	FRUIT	TARTE AUX POMMES
lundi 11 octobre	mardi 12 octobre	jeudi 14 octobre	vendredi 15 octobre
FRIAND AU FROMAGE	BETTERAVES VINAIGRETTE	CAROTTES RAPEES	TARTE AU FROMAGE
SAUTE DE VOLAILLE SAUCE CHASSEUR	TORTIS A LA BOLOGNAISE	HAUT DE CUISSE DE POULET AUX HERBES	QUENELLE SAUCE TOMATES
PUREE DE POMMES DE TERRE	ET SON FROMAGE RAPE	PIPERADE	JULIENNE DE LEGUMES
BROCOLIS		GNOCCHIS SARDI AUX LARDONS	GRATIN DE CHOU FLEUR
VACHE PICON	BRIE	FROMAGE BLANC	BUCHE DU PILAT
POMME AU FOUR A LA GELEE DE GROSEILLE	COCKTAIL DE FRUITS	FRUIT	LIEGEOIS VANILLE
lundi 18 octobre	mardi 19 octobre	jeudi 21 octobre	vendredi 22 octobre
VACANCES			

Sous réserve des approvisionnements. Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information veuillez vous rapprocher du gérant.



VEGETARIEN



BIO

INFOS PRODUITS :

Nos plats sont cuisinés à partir de produits bruts par la cuisine de l'Ehpad Les Pervenches à Lablachère. Toutes nos viandes sont françaises. Nos fruits de saison (sauf banane, agrumes) et légumes frais sont de la région.

Dans le cadre de la loi Egalim (Loi n° 2018-938 pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous) notre service achats, notre acheteur régional et notre gérant travaillent au quotidien sur l'approvisionnement en circuits courts de produits durables et bio. Dans le même contexte, un repas végétarien est proposé aux enfants une fois par semaine. Pour en savoir plus, rendez-vous sur www.egalimapi.com

savourer

épice

équilibre