

Ecole de Lablachère

lundi 08 novembre	mardi 09 novembre	jeudi 11 novembre	vendredi 12 novembre
CHOU-FLEUR VINAIGRETTE	HARICOTS BEURRE VINAIGRETTE		TARTE AU FROMAGE
SAUTE DE VEAU AUX CHAMPIGNONS	COUSCOUS GARNI		QUENELLE SAUCE TOMATES
COQUILLETTE AUX CAROTTES			RIZ AUX PETITS LEGUMES
			YAOURT NATURE
BRIE	VACHE QUI RIT		FRUIT
FLAN VANILLE	POMME AU FOUR A LA GELEE DE GROSEILLE		
lundi 15 novembre	mardi 16 novembre	jeudi 18 novembre	vendredi 19 novembre
LENTILLES VINAIGRETTE	MACEDOINE VINAIGRETTE	CREME DE BUTTERNUT	DUO DE CAROTTES ET CELERIS VINAIGRETTE
EMINCEE DE PORC AU CURRY	POISSON MEUNIERE ET CITRON	CHILI CON CARNE	OEUF FLORENTINE ET SES CROUTONS
PUREE	FARFALLES ET SONT FROMAGE RAPE	RIZ CREOLE	
	HARICOTS VERTS SAUTES		
CAMENBERT	TARTARE	EMMENTAL	PETIT SUISSE
FLAN CAMEL	POIRE AU SIROP	FRUIT	TARTE AUX POMMES
lundi 22 novembre	mardi 23 novembre	jeudi 25 novembre	vendredi 26 novembre
ALLUMETTE AU FROMAGE	VELOUTE DE CAROTTES	BETTERAVES AUX POMMES VINAIGRETTE	HARICOTS BLANCS VINAIGRETTE
STEAK HACHE SAUCE BRUNE	SAUTE DE VOLAILLE SAUCE CHASSEUR	TORTIS A LA BOLOGNAISE	GALETTE DE PANAIS
Frites	POLENTA	ET SONT FROMAGE RAPE	GNOCCHIS SARDI A LA TOMATE
	POELEE DE LEGUMES		GRATIN DE CHOU-FLEUR
CHEVRE BUCHETTE	YAOURT NATURE	SAMOS	BUCHE DU PILAT
COMPOTE DE POIRE	FRUIT	SALADE DE FRUITS	ECLAIR CHOCOLAT
lundi 29 novembre	mardi 30 novembre	jeudi 02 décembre	vendredi 03 décembre
POTAGE DE LEGUMES	HARICOTS BEURRE VINAIGRETTE	CAROTTES RAPEES	SALADE DE POIS CHICHES
COLIN SAUCE OSEILLE	ESCALOPE DE DINDE AU CURRY	SAUTE DE VEAU VIGNERONE	CROZIFLETTE AUX LEGUMES
PETIT POIS AUX OIGNONS ET JEUNES CAROTTES	SEMOULE AUX PETITS LEGUMES	POMMES VAPEUR	SALADE VERTE
		EMBEURRE DE CHOU	
SAINT PAULIN	CARRE FRAIS	PETIT SUISSE	BLEU
FRUIT	PECHE AU SIROP	FRUIT	CREME CHOCOLAT

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

Menus du lundi 08 novembre

au

vendredi 31 décembre

lundi 06 décembre	mardi 07 décembre	jeudi 09 décembre	vendredi 10 décembre
BETTERAVES VINAIGRETTE	BOUILLON DE VOLAILLE ALPHABET	COLESLAW	OEUF DUR MACEDOINE
CHOUROUTE GARNIE	DAUBE DE BOEUF	SAUCISSE	GALETTE DE BOULGOUR
	PENNES	PUREE	QUINOA AUX PETITS LEGUMES
	POELEE DE LEGUMES	HARICOTS PLATS	
GOUDA	YAOURT NATURE	VACHE QUI RIT	TOME BLANCHE
LIEGEOIS SAVEUR CHOCOLAT	FRUIT	COCKTAIL DE FRUITS	GAUFRE AU SUCRE
lundi 13 décembre	mardi 14 décembre	jeudi 16 décembre	vendredi 17 décembre
VELOUTE DE POTIRON	BATAVIA AUX CROUTONS	HARICOTS VERTS VINAIGRETTE	Apéritif : JUS DE POMMES
BOMBINE D'AGNEAU	CARBONADE FLAMANDE	JAMBON A LA CHALAISIEENNE	PATE CROUTE RICHELIEU
	RIZ AUX PETITS LEGUMES	JARDINIERE DE LEGUMES	ROTI DE DINDE AUX MARRONS
		PATES	POMMES DAUPHINE ET POELE DE CHAMPIGNONS
CAMENBERT	PETIT SUISSE	EMMENTAL	BABYBEL
LIEGEOIS VANILLE	FRUIT	FRUIT	BUCHETTE GLACEE VANILLE CHOCOLAT
lundi 20 décembre	mardi 21 décembre	jeudi 23 décembre	vendredi 24 décembre
BONNES	VACANCES		
lundi 27 décembre	mardi 28 décembre	jeudi 30 décembre	vendredi 31 décembre



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

scrouneux

épice

équilibre