



Ecole de Lablachère

lundi 12 septembre	mardi 13 septembre	jeudi 15 septembre	vendredi 16 septembre
SALADE DE HARICOTS VERTS	CONCOMBRES CIBOULETTE	TOMATES MIMOSAS	CAROTTES RAPEES CITRON
STEAK HACHE SAUCE TOMATES	TAJINE DE VOLAILLE	SAUCISSE GRILLEE	GALETTE DE PANAI
PETITS POIS CAROTTES	SEMOULE PARFUMEE	PUREE	PATES
	LEGUMES TAJINE	HARICOTS PLATS	BROCOLIS A LA CREME
TOMME BLANCHE	KIRI	FROMAGE BLANC	EDAM
FRUIT	GLACE	POIRE AU CHOCOLAT	BAVAROIS AUX FRUITS ROUGES
lundi 19 septembre	mardi 20 septembre	jeudi 22 septembre	vendredi 23 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 CARAMEL	ILE FLOTANTE	FRUIT
lundi 26 septembre	mardi 27 septembre	jeudi 29 septembre	vendredi 30 septembre
CHOU FLEUR VINAIGRETTE	CAROTTES RAPEES	CONCOMBRE A LA CREME	SALADE A L'EMMENTAL
ROTI DE VEAU SAUCE CHAMPIGNONS	COUSCOUS	BOULETTE DE BOEUF PROVENCAL	NUGGET'S DE BLE
FRITES	POULET/MERGUEZ	RIZ PILAF	POMME DE TERRE AUX PETITS LEGUMES
		CAROTTES SAUTEES	
CANTADOU	PETIT SUISSE	GOUDA	CAMENBERT
POIRE AU SIROP	FRUIT	SALADE DE FRUITS	MOUSSE CHOCOLAT
lundi 03 octobre	mardi 04 octobre	jeudi 06 octobre	vendredi 07 octobre
SALADE DE LENTILLES	DUO DE HARICOT VINAIGRETTE	SALADE DE RIZ	HARICOT BLANC EN SALADE
EMINCE DE PORC AU CURRY	ROTI DE DINDE A LA CREME	POISSON MEUNIERE ET CITRON	BOULETTE FACON TAÏ
PATATE DOUCE EN PUREE	PATES AUX PETITS LEGUMES	PETIS POIS CAROTTES	POEELE DE LEGUMES
			POMMES NOISETTE
VACHE QUI RIT	YAOURT NATURE	SAINT PAULIN	CHEVRE BUCHETTE
FRUIT	ABRICOT AU SIROP	FRUIT	TARTE AUX POMMES

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 12 septembre

au

vendredi 04 novem

lundi 10 octobre	mardi 11 octobre	jeudi 13 octobre	vendredi 14 octobre
OEUF DUR MAYONNAISE	BETTERAVES VINAIGRETTE	SALADE VERTE AUX POMMES	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	
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 17 octobre	mardi 18 octobre	jeudi 20 octobre	vendredi 21 octobre
MACEDOINE VINAIGRETTE	HARICOTS BEURRE VINAIGRETTE	CHOU-FLEUR	CAROTTES RAPEES
JOUE DE PORC	HACHIS PARMENTIER	SAUTE DE VEAU	GALETTE DE BOULGOUR
SEMOULE AUX CAROTTES		RIZ PILAF	PATES
		JARDINIERE DE LEGUMES	GRATIN DE POIREAUX
CAMENBERT	VACHE QUI RIT	YAOURT NATURE	BRIE
FRUIT	POIRE AU SIROP	COMPOTE DE POMMES	TARTE AUX FRUITS
lundi 24 octobre	mardi 25 octobre	jeudi 27 octobre	vendredi 28 octobre
			OEUF DUR MAYONNAISE
			BOMBINE VEGETARIENNE
			ST PAULIN
			ECLAIR CHOCOLAT
lundi 31 octobre	mardi 01 novembre	jeudi 03 novembre	vendredi 04 novembre
			SALADE A L'EMMENTAL
			PIZZA VEGETARIENNE
			CAROTTES ET COURGETTE POELES
			BRIE
			CAKE AU CHOCOLAT

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