

Ecole de Lablachère

lundi 07 novembre	mardi 08 novembre	jeudi 10 novembre	vendredi 11 novembre
POTAGE DE COURGES	CAROTTES RAPEES	SALADE VERTE EMMENTAL	OEUF DUR MAYONNAISE
SAUTE DE BOEUF BOURGUIGNON	ROTI DE PORC AUX OLIVES	COLIN A LA CREME	BOULETTE FACON THAI
POMMES DE TERRE AUX CAROTTES	TORTIS	SEMOULE AUX PETITS LEGUMES	POMMES ROSTIS
	POIREAUX A LA CREME		HARICOTS VERTS
YAOURT NATURE	BLEU	SAMOS	EDAM
POIRE AU SIROP	FRUIT	SALADE DE FRUITS	BAVAROIS FRUITS ROUGES
lundi 14 novembre	mardi 15 novembre	jeudi 17 novembre	vendredi 18 novembre
MACEDOINE MAYONNAISE	PATE DE CAMPAGNE CORNICHON	POTAGE DE LEGUMES	BETTERAVES VINAIGRETTE
STEAK DE VEAU GRATINE	ESCALOPE DE PORC AU JUS	SAUTE DE DINDE A LA MOUTARDE	PIZZA VEGETARIENNE
PATES	PUREE	RIZ A LA JULIENNE DE LEGUMES	POELLE DE LEGUMES AUX POMMES DE TERRE
CAROTTES	HARICOT BEURRE		
CANTADOU	PETIT SUISSE	GOUDA	CAMEMBERT
POMME AU FOUR	FRUIT	ILE FLOTANTE	TARTE CHOCOLAT
lundi 21 novembre	mardi 22 novembre	jeudi 24 novembre	vendredi 25 novembre
CHOU-FLEUR VINAIGRETTE	HARICOTS BEURRE VINAIGRETTE	SALADE VERTE	ALLUMETTE AU FROMAGE
SAUTE DE VEAU AUX CHAMPIGNONS	COUSCOUS GARNI	TARTIFLETTE	QUENELLE SAUCE TOMATES
COQUILLETTE AUX CAROTTES			RIZ AUX PETITS LEGUMES
BRIE	VACHE QUI RIT	ST MORET	YAOURT NATURE
FLAN VANILLE	POMME AU FOUR A LA GELEE DE GROSEILLE	TARTE AUX POMMES	FRUIT
lundi 28 novembre	mardi 29 novembre	jeudi 01 décembre	vendredi 02 décembre
MACEDOINE VINAIGRETTE	LENTILLES VINAIGRETTE	CREME DE BUTTERNUT	DUO DE CAROTTES ET CELERIS VINAIGRETTE
EMINCEE DE PORC AU CURRY	CABILLAUD SAUCE CITRON	CHILI CON CARNE	OEUF FLORENTINE ET SES CROUTONS
PUREE	FARFALLES ET SON FROMAGE RAPE	RIZ CREOLE	
	HARICOTS VERTS SAUTES		
CAMENBERT	TARTARE	EMMENTAL	PETIT SUISSE
FLAN CAMEL	POIRE AU SIROP	FRUIT	TARTE AUX POMMES

Menus du lundi 07 novembre

au

vendredi 30 décembre

lundi 05 décembre	mardi 06 décembre	jeudi 08 décembre	vendredi 09 décembre
BETTERAVES AUX POMMES VINAIGRETTE	ROSETTE CORNICHON	VELOUTE DE CAROTTES	HARICOTS BLANCS VINAIGRETTE
POISSON MEUNIÈRE ET CITRON	SAUTE DE VOLAILLE SAUCE CHASSEUR	TORTIS A LA BOLOGNAISE	GALETTE DE PANAI
FRITES	POLENTA	ET SON FROMAGE RAPE	GNOCCHIS SARDI A LA TOMATE
	POELEE DE LEGUMES		GRATIN DE CHOU-FLEUR
CHEVRE BUCHETTE	YAOURT NATURE	SAMOS	BUCHÉ DU PILAT
COMPOTE DE POIRE	FRUIT	SALADE DE FRUITS	ECLAIR CHOCOLAT
lundi 12 décembre	mardi 13 décembre	jeudi 15 décembre	vendredi 16 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
lundi 19 décembre	mardi 20 décembre	jeudi 22 décembre	vendredi 23 décembre
			OEUF DUR MACEDOINE
			GALETTE DE BOULGOUR
			QUINOA AUX PETITS LEGUMES
			TOME BLANCHE
			GAUFRE AU SUCRE
lundi 26 décembre	mardi 27 décembre	jeudi 29 décembre	vendredi 30 décembre
			MACEDOINE VINAIGRETTE
			BOULETTE DE SOJA SAUCE TOMATE
			POMMES DAUPHINE
			HARICOT BEURRE
			BRIE
			TRANCHE NAPOLITAINE

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

épicer

équilibrer