



# MENUS

## Semaine du 4 au 8 octobre



Les repas sont cuisinés  
tout près d'ici

Magalie Drapeau  
**Le Guérin des Fontaines**  
"Le goût de l'authentique"

Tous nos produits sont issus de l'agriculture Française (sauf non production).

Les menus peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements

### Lundi

Salade de pâtes  
Jambon emmental

Filet de poisson  
Sauce hollandaise

Gratin de  
choux fleurs

Fromage blanc  
À l'ananas



### Mardi

Menu végétarien

Taboulé libanais



Tarte aux  
fromages



Carottes Vichy



yaourt

Fruit de saison

### Mercredi

CENTRE DE LOISIRS

Riz niçois  
au thon



Navarin  
d'agneau



Purée de  
Céleri



Fromage



Compote de fruits

### Jeudi

Salade de chou



Spaghettis  
bolognaise



Crème au chocolat



Fruits de saison

### Vendredi

Menu région Bretagne

Salade océane



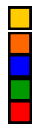
Galette au  
Jambon,  
champignons



Crème caramel  
Beurre salé



Palet breton



féculents, pains, légumes secs, céréales  
viandes, produits de la mer, œufs  
produits laitiers  
fruits et légumes  
produits sucrés

Produits locaux cette semaine :

Chou, choux fleurs, pomme de terre : Nathalie Grosbois St Georges

**B O N**  
**A P P E T I T**





# MENUS

Semaine du 11 au 15 octobre



Les repas sont cuisinés tout près d'ici

Magalie Drapeau  
Le Guérin des Fontaines  
"Le goût de l'authentique"

Les menus peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements

## Lundi

Carottes  
Râpées



Haché de veau

Petits pois

Fromage



Fromage blanc  
Aux poires

## Mardi

Menu autour du monde  
Mexique

Salade mexicaine



Ribs sauce  
barbecue



Boullgour  
Brunoise de  
légumes

Fromage

Mousse citron vert et  
ananas

## Mercredi

CENTRE DE LOISIRS

Cornet parisien

Poisson à la  
bordelaise



Riz de  
Camargue pilaf



Yaourt

Fruits de saison

## Jeudi

Terrine de  
campagne



Haché de boeuf



Haricots verts



Fromage



Semoule au raisin  
sec

## Vendredi

Menu végétarien

Piémontaise



Ratatouille



Coquillettes



Fromage



Fruits au sirop



féculents, pains, légumes secs, céréales  
viandes, produits de la mer, œufs  
produits laitiers  
fruits et légumes  
produits sucrés

Produits locaux cette semaine :

Courgettes, poivrons, tomates, : Nathalie Grosbois St Georges

Viande de porc : J.L Guiloiseau Le Vieil Baugé

B O N  
A P P E T I T



# MENUS

## Semaine du 18 au 22 octobre



Les repas sont cuisinés tout près d'ici

Magalie Drapeau



"Le goût de l'authentique"

Les menus peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements

### Lundi

Menu découverte

Salade de chou rouge au pomme



Cordon bleu

Petits pois/carottes

Faiselle

Aux fruits rouges

### Mardi

Menu végétarien

Tartelette aux poireaux



Gratin de pomme de terre au fromage



Salade verte



Brownie



### Mercredi

CENTRE DE LOISIRS

Oeufs mimosa



Rôti de veau au jus

Flageolets

Yaourt

Fruit de saison

### Jeudi

Tourte forestière



Filet de poisson meunière



Quinoa Jardinière de légumes



Fromage



Salade de fruits

### Vendredi

Menu Halloween

Salade coleslaw



Nuggets de Poulet

Purée de potiron



Fromage

Fromage blanc aux segments d'orange

Bonnes vacances



féculents, pains, légumes secs, céréales  
viandes, produits de la mer, œufs  
produits laitiers  
fruits et légumes  
produits sucrés



Produits locaux cette semaine :

Chou rouge, poireaux, salade, potiron, pomme de terre :  
Nathalie Grosbois St Georges

B O N  
A P P E T I T