



MALAUNAY

**EQUILIBRE ALIMENTAIRE**  
**Fruits et crudité : 18 sur 20 minimum**  
**Viandes, poissons, œufs : 12 sur 20 minimum**  
**Légumes verts / fruits cuits : 10 sur 20 minimum**  
**Entrée protidique : Maximum 6 sur 20**  
**Féculents et céréaliers : 20 sur 20**  
**Produits laitiers : 20 sur 20**

**NVH : Bœuf, Agneau, Porc, Veau Nés, élevés, abattus et découpés en Normandie.**

**ENU Octobre 2019**

Le Maire de Malaunay  
Guillaume Coutey



Lundi 30 septembre 2019	lundi 7 octobre 2019	lundi 14 octobre 2019	Lundi 21 octobre 2019
<b>Concombres sauce bulgare</b> <b>Dos de lieu sauce dugléré</b> <b>Riz bio</b> <b>Chèvre</b> <b>Compote de pomme bio</b> Goûter : yaourt aromatisé /biscuits	<b>Tomates vinaigrette</b> <b>Escalope de dinde sauce curry</b> <b>Chou fleur bio</b> <b>Camembert</b> <b>Chouquette à la crème</b> Goûter : yaourt pain	<b>Pamplemousse</b> <b>Boules de bœuf sauce tomate</b> <b>Semoule bio ratatouille</b> <b>Yaourt nature sucré bio</b> Goûter : pain fruit	<b>Maquereau sauce tomate</b> <b>Tortilla</b> <b>Verre de lait bio</b> <b>Fruit frais de saison</b> Goûter : pain fromage
mardi 1 octobre 2019	mardi 8 octobre 2019	mardi 15 octobre 2019	mardi 22 octobre 2019
<b>Céleri vinaigrette</b> <b>Sauté de dinde fermier label rouge</b> <b>Petits pois carottes</b> <b>Petits suisses aromatisés</b> Goûter : pain nutella	<b>Saucisson sec</b> <b>Dos de cabillaud sauce poivrons</b> <b>Pomme de terre</b> <b>Carré de lorraine</b> <b>Fruit frais de saison</b> Goûter : pain fromage	<b>Concombre vinaigrette</b> <b>Rôti de porc NVH</b> <b>Lentilles bio</b> <b>Verre de lait bio</b> <b>Fruit frais de saison</b> Goûter : pain nutella	<b>Pamplemousse</b> <b>Aiguillettes de poulet à la normande</b> <b>Haricots verts</b> <b>Camembert</b> <b>Tarte aux pommes</b> Goûter : céréales / lait
mercredi 2 octobre 2019	mercredi 9 octobre 2019	mercredi 16 octobre 2019	mercredi 23 octobre 2019
<b>Salade de carottes vinaigrette (local)</b> <b>Émincé de porc NVH</b> <b>Haricots beurre</b> <b>Gâteau de riz</b> Goûter : pain camembert	<b>Salade de pâtes au thon</b> <b>Sauté de lapin à la moutarde</b> <b>Carottes</b> <b>Emmental</b> <b>Fruit frais de saison</b> Goûter : compote biscuit	<b>Salade verte (local)</b> <b>Steak haché NVH</b> <b>Spaghettis bio</b> <b>Compote de pomme</b> Goûter : yaourt pain	<b>Pizzas variées</b> <b>Salade verte</b> <b>Glace</b> Goûter : pain fruit
Jeudi 3 octobre 2019	jeudi 10 octobre 2019	jeudi 17 octobre 2019	Jeudi 24 octobre 2019
<b>Betteraves cuites (local)</b> <b>Bourguignon NVH</b> <b>Frites</b> <b>Emmental</b> <b>Fruit frais de saison</b> Goûter : céréales / lait	<b>Pamplemousse</b> <b>Raviolis bolognaise</b> <b>Liégeois aux fruits</b> Goûter : biscuit roulé chocolat noisette	<b>Tomates vinaigrette</b> <b>Lasagnes de légumes</b> <b>Yaourt aromatisé</b> Goûter : céréales / lait	<b>Salade de concombre</b> <b>Pâtes bio à la carbonara</b> <b>Yaourt fruit mixé</b> Goûter : beignet au chocolat
Vendredi 4 octobre 2019	vendredi 11 octobre 2019	vendredi 18 octobre 2019	vendredi 25 octobre 2019
<b>Radis</b> <b>Œufs durs</b> <b>Pâtes bio à la tomate</b> <b>Crème dessert vanille ou chocolat</b> Goûter : quatre quart	<b>Carottes râpées</b> <b>Jambon blanc NVH</b> <b>Purée</b> <b>Verre de lait bio</b> <b>Pomme cuite</b> Goûter : gaufre	<b>Terrine printanière sauce cocktail</b> <b>Saumon sauce crème</b> <b>Riz bio</b> <b>Emmental</b> <b>Fruit frais de saison</b> Goûter : pain au chocolat	<b>Radis</b> <b>Hachis parmentier</b> <b>Brie</b> <b>Pêche au sirop</b> Goûter : yaourt pain