

## Déjeuner

	lun. 02/09	mar. 03/09	mer. 04/09	jeu. 05/09	ven. 06/09	sam. 07/09	dim. 08/09
<b>Entrée</b>	Carottes râpées	Salade de tomate vinaigrette	Salade de cœurs de palmiers	Macédoine de légumes	Salade de maïs	Terrine de légumes	Mortadelle
<b>Plat</b>	Boulettes de boeuf Sauce tomate Papillons 	Andouillette grillée Purée de pommes de terre aux deux moutardes	Lasagnes de bœuf	Galette pois blé Carottes sautées 	Batonnets de poisson et citron  Ratatouille niçoise cuisinée au thym	Sauté de Volaille  Sauce au curry Blettes braisées	Dos de merlu Sauce vierge Pommes noisettes
<b>Fromage</b>	Gouda	Fourme d'Ambert 	Saint paulin	Camembert 	Edam	Vache picon 	Saint nectaire 
<b>Dessert</b>	Faisselle 	Fruit sans sucre	Yaourt nature 	Purée de poire	Fruit sans sucre	Petits suisses naturels 	Pâtisserie sans sucre

## Dîner

	lun. 02/09	mar. 03/09	mer. 04/09	jeu. 05/09	ven. 06/09	sam. 07/09	dim. 08/09
<b>Potage</b>	Potage Saint Germain	Crème florentine	Velouté de bolet	Potage Dubarry	Soupe de poisson	Crème d'asperge	Soupe au pistou
<b>Dessert</b>	Fruit sans sucre	Fromage blanc nature 	Fruit sans sucre	Petits suisses naturels 	Yaourt nature 	Purée pomme pruneaux	Fruit sans sucre

Toutes nos préparations contiennent sous forme d'ingrédients ou de traces les allergènes suivants :  
céréales à base de gluten, crustacés, œufs, poissons, arachide, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites, mollusques, lupin.  
Les viandes proviennent de bêtes, nées, élevées, abattues et découpées en France ou UE.  
Ces menus sont susceptibles de modification dû à l'approvisionnement.



: Origine France



: Appellation d'Origine Protégée



: Certification environnementale niveau 2



: Pêche Durable



: Viandes de France

## Déjeuner

	lun. 09/09	mar. 10/09	mer. 11/09	jeu. 12/09	ven. 13/09	sam. 14/09	dim. 15/09
<b>Entrée</b>	Melon	Saucisson	Salade coleslaw	Oeuf dur 	Taboulé	1/2 pamplemousse	Pâté en croûte & cornichon
<b>Plat</b>	Cuisse de poulet rôtie  Riz valencienne	Cordon bleu de dinde  Pommes campagnardes	Saucisse de Toulouse Lentilles cuisinées 	Sauce bolognaise  Coquillettes	Filet de colin meunière  Courgettes sautées	Paupiette de saumon à l'aneth Ebly pilaf 	Rôti de veau  Pommes duchesses
<b>Fromage</b>	Cantal 	Mimolette	Camembert 	Tomme blanche 	Emmental	Tomme des Pyrénées 	Saint paulin
<b>Dessert</b>	Yaourt nature 	Fruit sans sucre	Compote pomme abricot	Faisselle 	Yaourt nature 	Fruit sans sucre	Pâtisserie sans sucre

## Dîner

	lun. 09/09	mar. 10/09	mer. 11/09	jeu. 12/09	ven. 13/09	sam. 14/09	dim. 15/09
<b>Potage</b>	Crème de brocolis	Velouté de tomates	Velouté clamart	Soupe à l'oignon	Potage brunoise de légumes	Potage cultivateur	Velouté de légumes
<b>Dessert</b>	Fromage blanc nature 	Purée pomme coing	Petits suisses naturels 	Fruit sans sucre	Pomme cuite sans sucre 	Faisselle 	Fruit sans sucre

Toutes nos préparations contiennent sous forme d'ingrédients ou de traces les allergènes suivants :  
céréales à base de gluten, crustacés, œufs, poissons, arachide, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites, mollusques, lupin.  
Les viandes proviennent de bêtes, nées, élevées, abattues et découpées en France ou UE.

Ces menus sont susceptibles de modification dû à l'approvisionnement.

: Viandes de France : Appellation d'Origine Protégée : Origine France : Certification environnementale niveau 2 : Pêche Durable : Indication Géographique Protégée

## Déjeuner

	lun. 16/09	mar. 17/09	mer. 18/09	jeu. 19/09 MENU ASIATIQUE	ven. 20/09	sam. 21/09	dim. 22/09
<b>Entrée</b>	Céleri rémoulade	Betteraves  	Salade de tomate vinaigrette	Mini nems aux légumes	Salade verte mélangée 	Rillettes de thon	Feuilleté aux légumes
<b>Plat</b>	Nugget's de filet de poulet Haricots verts 	Rôti de porc  Purée de pommes de terre au lait	Boulettes de dinde Sauce au curry Macaroni	Sauté de volaille sauce thaï Riz cantonnais	Filet de colin  Sauce à l'Armoricaine Chou fleur 	Jambonneau Fenouils émincés	Paleron braisé Carottes jeunes
<b>Fromage</b>	Tomme blanche 	Saint paulin	Coulommiers	Tomme noire	Bleu français 	Gouda	Roquefort pointe 
<b>Dessert</b>	Petits suisses natures 	Compote pomme fraise	Fruit sans sucre	Fruit sans sucre	Yaourt nature 	Fromage blanc nature 	Pâtisserie sans sucre

## Dîner

	lun. 16/09	mar. 17/09	mer. 18/09	jeu. 19/09	ven. 20/09	sam. 21/09	dim. 22/09
<b>Potage</b>	Crème de céleri	Crème de volaille	Potage de haricots verts	Crème de potiron	Soupe de poisson	Crème d'asperge	Minestrone
<b>Dessert</b>	Fruit sans sucre	Faisselle 	Biscuit sans sucre	Petits suisses natures 	Fruit sans sucre	Compote pomme banane	Fruit sans sucre

Toutes nos préparations contiennent sous forme d'ingrédients ou de traces les allergènes suivants :  
céréales à base de gluten, crustacés, œufs, poissons, arachide, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites, mollusques, lupin.  
Les viandes proviennent de bêtes, nées, élevées, abattues et découpées en France ou UE.  
Ces menus sont susceptibles de modification dû à l'approvisionnement.

 : Certification environnementale niveau 2  : Origine France  : Viandes de France  : Pêche Durable  : Appellation d'Origine Protégée

## Déjeuner

	lun. 23/09	mar. 24/09	mer. 25/09	jeu. 26/09	ven. 27/09	sam. 28/09	dim. 29/09
<b>Entrée</b>	Carottes râpées	Salade de tomate vinaigrette	Pizza royale	Mousse de foie	Melon jaune	Poivrons à l'huile	Mesclun aux croutons
<b>Plat</b>	Quenelles natures Sauce financière Riz pilaf	Raviolis au bœuf	Saucisse de Toulouse Carottes jeunes	Steak haché de boeuf Sauce au poivre Coquillettes	Parmentier de Colin	Paupiette de lapin Riz pilaf	Coq au vin Tagliatelles
<b>Fromage</b>	Brie 	Emmental	Rondelé aux noix 	Edam	Saint nectaire 	Tomme noire	Cantal 
<b>Dessert</b>	Compote pomme abricot	Fruit sans sucre	Fruit sans sucre	Faisselle 	Petits suisses natures 	Fruit sans sucre	Pâtisserie sans sucre

## Dîner

	lun. 23/09	mar. 24/09	mer. 25/09	jeu. 26/09	ven. 27/09	sam. 28/09	dim. 29/09
<b>Potage</b>	Potage poireaux pommes de terre	Potage crécy	Potage potiron carottes	Potage julienne de légumes 	Crème de courgettes et basilic	Crème de veau	Potage paysan
<b>Dessert</b>	Petits suisses natures 	Compote pomme banane	Yaourt nature 	Fruit sans sucre	Fruit sans sucre	Faisselle 	Fruit sans sucre

Toutes nos préparations contiennent sous forme d'ingrédients ou de traces les allergènes suivants : céréales à base de gluten, crustacés, œufs, poissons, arachide, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites, mollusques, lupin. Les viandes proviennent de bêtes, nées, élevées, abattues et découpées en France ou UE.

Ces menus sont susceptibles de modification dû à l'approvisionnement.



: Origine France



: Viandes de France



: Pêche Durable



: Appellation d'Origine Protégée