

Déjeuner

	lun. 02/09	mar. 03/09	mer. 04/09	jeu. 05/09	ven. 06/09	sam. 07/09	dim. 08/09
Entrée	Carottes râpées bio 	Salade de tomate vinaigrette	Salade de cœurs de palmiers	Macédoine de légumes 	Salade de maïs	Terrine de légumes	Salade coleslaw
Plat	Boulettes végétales Papillons bio 	Omelette nature Purée de pommes de terre aux deux moutardes	Lasagnes ricotta épinards	Galette pois blé Carottes sautées 	Batonnets de poisson et citron Ratatouille niçoise cuisinée au thym	Filet de colin Sauce au curry Blettes braisées	Dos de merlu Sauce vierge Pommes noisettes
Fromage	Gouda bio 	Fourme d'Ambert 	Saint Paulin bio 	Camembert bio 	Edam bio 	Vache qui rit bio 	Saint nectaire
Dessert	Mousse au chocolat bio 	Fruit de saison HVE 	Yaourt aromatisé bio 	Compote de poire	Banane 	Liégeois café	Eclair à la vanille

Dîner

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

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.

: Produit issu de l'agriculture biologique : Origine France : Appellation d'Origine Protégée : Haute Valeur Environnementale : Certification environnementale niveau 2 : Pêche
Durable : Région Ultra Périphérique : Fruits et légumes de saison

Déjeuner

	lun. 09/09	mar. 10/09	mer. 11/09	jeu. 12/09	ven. 13/09	sam. 14/09	dim. 15/09
Entrée	Melon	Salade de pois chiches	Salade coleslaw	Oeuf dur bio 	Taboulé	1/2 pamplemousse	Salade de coeurs d'artichaut
Plat	Filet de colin Sauce Basquaise Riz valencienne	Nugget's de poisson Pommes campagnardes	Filet de colin Sauce moutarde Lentilles bio au jus 	Thon à la catalane Coquillettes bio 	Filet de colin meunière Courgettes sautées bio 	Paupiette de saumon à l'aneth Ebly pilaf 	Saumonette Sauce au basilic Pommes duchesses
Fromage	Cantal 	Mimolette bio 	Camembert bio 	Tomme blanche 	Emmental bio 	Tomme des Pyrénées 	Saint Paulin bio
Dessert	Flan bio au caramel 	Fruit de saison HVE 	Compote pomme abricot bio 	Liégeois café	Yaourt aromatisé bio 	Fruit de saison bio 	Miroir framboise

Dîner

	lun. 09/09	mar. 10/09	mer. 11/09	jeu. 12/09	ven. 13/09	sam. 14/09	dim. 15/09
Potage	Crème de brocolis	Velouté de tomates	Velouté clamart	Soupe à l'oignon	Potage brunoise de légumes	Potage cultivateur	Velouté de légumes
Dessert	Fromage blanc aromatisé 	Purée pomme coing	Mousse au citron	Fruit de saison 	Pomme cuite à la cannelle 	Crème dessert vanille 	Fruit de saison

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.



: Pêche Durable



: Appellation d'Origine Protégée



: Produit issu de l'agriculture biologique



: Origine France



: Haute Valeur Environnementale



: Certification environnementale niveau 2

2 : Indication Géographique Protégée : Fruits et légumes de saison

Déjeuner

	lun. 16/09	mar. 17/09	mer. 18/09	jeu. 19/09 MENU ASIATIQUE	ven. 20/09	sam. 21/09	dim. 22/09
Entrée	Céleri rémoulade	Betteraves bio 	Salade de tomate vinaigrette	Mini nems aux légumes	Salade verte mélangée bio 	Rillettes de thon	Feuilleté aux légumes
Plat	Nugget's de blé Haricots verts 	Filet de colin Sauce tomate Purée de pommes de terre bio au lait 	Boulettes végétales Macaroni bio 	Filet de colin Sauce chinoise Riz cantonnais	Filet de colin Sauce à l'Armoricaine Chou fleur 	Filet de colin Sauce moutarde Fenouils émincés	Aile de raie Sauce aux câpres Carottes jeunes
Fromage	Tomme blanche 	Saint Paulin bio 	Coulommiers	Tomme noire	Bleu français 	Gouda bio 	Roquefort pointe
Dessert	Crème dessert chocolat bio 	Compote pomme fraise bio 	Fruit de saison HVE 	Fruit de saison bio 	Yaourt au caramel beurre salé fabriqué en Bretagne 	Fromage blanc nature Coupelle de confiture	Tarte normande

Dîner

	lun. 16/09	mar. 17/09	mer. 18/09	jeu. 19/09	ven. 20/09	sam. 21/09	dim. 22/09
Potage	Crème de céleri	Potage de légumes	Potage de haricots verts	Crème de potiron	Soupe de poisson	Crème d'asperge	Minestrone
Dessert	Fruit de saison 	Faisselle Confiture	Cake aux fruits	Petits suisses aromatisés 	Fruit de saison 	Compote pomme banane	Fruit de saison

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 : Produit issu de l'agriculture biologique : Pêche Durable : Haute Valeur Environnementale : Fruits et légumes de saison

: 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
Entrée	Carottes râpées bio 	Salade de tomate vinaigrette	Pizza au fromage	Oeuf dur	Melon jaune	Poivrons à l'huile	Mesclun aux croutons
Plat	Quenelles natures bio Sauce financière Riz pilaf bio 	Raviolis ricotta épinards	Croque fromage Carottes jeunes	Galette de soja Coquillettes bio 	Parmentier de Colin 	Paupiette de saumon Riz pilaf bio 	Filet de colin Sauce tomate Tagliatelles
Fromage	Brie 	Emmental bio 	Rondelé nature bio 	Edam bio 	Saint nectaire 	Tomme noire	Cantal
Dessert	Compote pomme abricot bio 	Banane 	Fruit de saison bio 	Faisselle Coupelle de confiture 	Crème dessert vanille bio 	Fruit de saison HVE 	Tarte croissants abricots

Dîner

	lun. 23/09	mar. 24/09	mer. 25/09	jeu. 26/09	ven. 27/09	sam. 28/09	dim. 29/09
Potage	Potage poireaux pommes de terre	Potage crécy	Potage potiron carottes	Potage julienne de légumes 	Crème de courgettes et basilic	Potage de légumes	Potage paysan
Dessert	Flan au chocolat	Compote pomme banane	Yaourt aromatisé 	Fruit de saison 	Fruit de saison 	Semoule au lait	Fruit de saison

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.

: Produit issu de l'agriculture biologique : Indication Géographique Protégée : Origine France : Région Ultra Périphérique : Fruits et légumes de saison : Pêche Durable : Appellation d'Origine Protégée : Haute Valeur Environnementale