

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	Mortadelle
Plat	Boulettes de bœuf bio Sauce tomate Papillons bio 	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
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 : Viandes de 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	Saucisson	Salade coleslaw	Oeuf dur bio 	Taboulé	1/2 pamplemousse	Pâté en croûte & cornichon
Plat	Cuisse de poulet rôtie Riz valencienne	Cordon bleu de dinde Pommes campagnardes	Saucisse de Toulouse IGP Lentilles bio au jus 	Sauce bolognaise bio Coquillettes bio 	Filet de colin meunière Courgettes sautées bio 	Paupiette de saumon à l'aneth Ebly pilaf 	Rôti de veau 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.

: Viandes de France : Appellation d'Origine Protégée : Produit issu de l'agriculture biologique : Origine France : Pêche Durable : Certification environnementale niveau 2 : Fruits et légumes de saison : 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

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 filet de poulet bio Haricots verts	Rôti de porc bio Purée de pommes de terre bio au lait	Boulettes de dinde Sauce au curry Macaroni bio	Sauté de volaille sauce thaï Riz cantonnais	Filet de colin Sauce à l'Armoricaine Chou fleur	Jambonneau Fenouils émincés	Paleron braisé 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	Crème de volaille	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.

: Produit issu de l'agriculture biologique
 : Certification environnementale niveau 2
 : Origine France
 : Viandes de France
 : Haute Valeur Environnementale
 : Fruits et légumes de saison
 : 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
Entrée	Carottes râpées bio 	Salade de tomate vinaigrette	Pizza royale	Mousse de foie	Melon jaune	Poivrons à l'huile	Mesclun aux crotons
Plat	Quenelles natures bio Sauce financière Riz pilaf bio 	Raviolis au bœuf	Saucisse de Toulouse Carottes jeunes	Sauce au poivre Steak haché de bœuf bio Coquillettes bio 	Parmentier de Colin 	Paupiette de lapin Riz pilaf bio 	Coq au vin 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	Crème de veau	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 : Viandes de France :
 : Pêche Durable : Appellation d'Origine Protégée : Haute Valeur Environnementale