

Déjeuner

	lun. 30/09	mar. 01/10	mer. 02/10	jeu. 03/10	ven. 04/10	sam. 05/10	dim. 06/10
Entrée	Salade coleslaw	Taboulé	Poireaux vinaigrette	Salade verte mélangée 	Betteraves 	Salade de chou rouge	Salade d'artichauts
Plat	Sauté de canard Sauce au miel Pommes vapeur 	Boeuf stroganoff Carottes sautées 	Aiguillettes de poulet Sauce crème Riz basmati	Rôti de porc Purée de pommes de terre au lait	Medaillon de merlu Sauce vierge Haricots verts 	Escalope de volaille Purée de courgettes 	Filet de colin Sauce à l'aneth Brunoise de légumes
Fromage	Saint Paulin sans sel	Gouda sans sel 	Edam sans sel	Saint Paulin sans sel	Gouda sans sel 	Edam sans sel	Fromage blanc nature
Dessert	Tarte à la rhubarbe	Mousse au chocolat noir 	Fruit de saison 	Tarte au citron	Ile flottante	Fruit de saison 	Flan pâtissier

Dîner

	lun. 30/09	mar. 01/10	mer. 02/10	jeu. 03/10	ven. 04/10	sam. 05/10	dim. 06/10
Potage	Potage Saint Germain	Crème florentine	Velouté de légumes	Potage Dubarry	Potage de légumes	Crème d'asperge	Soupe au pistou
Dessert	Compote de pêche	Yaourt aromatisé 	Flan vanille 	Compote de pomme 	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.

Déjeuner

	lun. 07/10	mar. 08/10	mer. 09/10	jeu. 10/10	ven. 11/10	sam. 12/10	dim. 13/10
Entrée	Carottes rapées	Salade de haricots verts 	Salade de maïs	Oeuf dur 	Salade coleslaw	Chou blanc vinaigrette	Salade de haricots blancs
Plat	Emincé de volaille Sauce tomate Petits pois 	Omelette nature Carottes vichy 	Filet de poulet Sauce au curry Ebly pilaf 	Rôti de porc Purée de pommes de terre	Filet de colin Sauce balinaise Wok de légumes	Escalope de porc grillée Lentilles cuisinées 	Rôti de boeuf Pommes de terre rôties au romarin
Fromage	Gouda sans sel 	Edam sans sel	Saint Paulin sans sel	Gouda sans sel 	Emmental Edam sans sel	Petit suisse 	Fromage blanc nature
Dessert	Fruit de saison 	Liégeois vanille 	Yaourt aromatisé 	Compote de pomme 	Cocktail de fruits	Fruit de saison 	Tarte au chocolat

Dîner

	lun. 07/10	mar. 08/10	mer. 09/10	jeu. 10/10	ven. 11/10	sam. 12/10	dim. 13/10
Potage	Crème de brocolis	Velouté de tomates	Velouté clamart	Soupe à l'oignon	Potage brunoise de légumes	Potage cultivateur	Velouté de légumes
Dessert	Crème dessert café 	Fruit de saison 	Pruneaux au sirop 	Fruit de saison 	Yaourt aux fruits 	Compote pomme abricot	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 : Origine France : Certification environnementale niveau 2 : Fruits et légumes de saison : Haute Valeur Environnementale : Pêche Durable

Déjeuner

	lun. 14/10	mar. 15/10	mer. 16/10	jeu. 17/10	ven. 18/10	sam. 19/10	dim. 20/10
Entrée	Salade de tomate vinaigrette	Salade verte mélangée 	Macédoine de légumes	Oeuf dur 	Céleri rémoulade	1/2 pamplemousse	Salade mexicaine
Plat	Escalope de volaille Petits pois à la française 	Sauce bolognaise Purée de légumes	Filet de poulet Sauce crème Riz pilaf	Rôti de porc Printanière de légumes	Filet de colin meunière Ebly pilaf 	Escalope de porc grillée Choux de Bruxelles	Paleron de boeuf au jus Gnocchi de pommes de terre
Fromage	Edam sans sel	Saint Paulin sans sel	Gouda sans sel 	Edam sans sel	Bleu français 	Gouda sans sel 	Fromage blanc nature
Dessert	Fruit de saison 	Compote	Fruit de saison 	Compote pomme abricot 	Fromage blanc aux fruits	Fruit de saison 	Paris Brest

Dîner

	lun. 14/10	mar. 15/10	mer. 16/10	jeu. 17/10	ven. 18/10	sam. 19/10	dim. 20/10
Potage	Crème de céleri	Crème de volaille	Potage de haricots verts	Crème de potiron	Potage de légumes	Crème d'asperge	Minestrone
Dessert	Riz au lait	Compote	Dany vanille 	Petits suisses aromatisés 	Fruit de saison 	Crème dessert café 	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.

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

Déjeuner

	lun. 21/10	mar. 22/10	mer. 23/10	jeu. 24/10	ven. 25/10	sam. 26/10	dim. 27/10
Entrée	Carottes râpées	Betteraves  	Salade d'artichauts	Macédoine de légumes	Salade de maïs	Salade de tomate vinaigrette	Salade de coeurs de palmiers
Plat	Steak haché de veau Semoule	Omelette au fromage Purée de carottes	Sauce carbonara au poulet Penne 	Rôti de bœuf  Pommes crispy	Blanquette de colin  Chou fleur persillé 	Steak haché de bœuf  Sauce forestière Purée de pommes de terre	Sauté de Volaille  Sauce Basquaise Gnocchi à la romaine
Fromage	Petit suisse 	Emmental 	Edam sans sel	Edam	Gouda sans sel 	Edam sans sel	Fromage blanc nature 
Dessert	Fruit de saison 	Fromage blanc au miel	Fruit de saison 	Crème dessert chocolat 	Fruit de saison 	Fruit de saison 	Mille-feuilles

Dîner

	lun. 21/10	mar. 22/10	mer. 23/10	jeu. 24/10	ven. 25/10	sam. 26/10	dim. 27/10
Potage	Velouté de légumes	Potage crécy	Potage potiron carottes	Potage julienne de légumes 	Crème de courgettes et basilic	Potage de légumes	Potage paysan
Dessert	Compote de poire 	Fruit de saison 	Liégeois café	Fruit de saison 	Yaourt aromatisé 	Semoule au lait	Compote pomme banane

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



: Fruits et légumes de saison



: Certification environnementale niveau 2



: Viandes de France



: Pêche Durable



Déjeuner

	lun. 28/10	mar. 29/10	mer. 30/10	jeu. 31/10	ven. 01/11	sam. 02/11	dim. 03/11
Entrée	Taboulé	Salade coleslaw	Oeuf dur 	Carottes rapées	Salade verte 	Salade de pois chiches	Poireaux vinaigrette
Plat	Rôti de porc  Aux olives Flageolets 	Emincé de poulet sauce aigre douce Riz cantonnais	Steak haché de veau Haricots verts 	Steak haché de boeuf  Coquillettes	Parmentier de poisson	Escalope de porc grillée  Choux de Bruxelles	Rôti de veau  Pommes boulangères
Fromage	Gouda sans sel 	Edam sans sel	Saint Paulin sans sel	Gouda sans sel 	Edam sans sel	Saint Paulin sans sel	Gouda sans sel 
Dessert	Fruit de saison 	Flan vanille 	Eclair au chocolat	Fruit de saison 	Compote pomme pruneaux	Crème dessert chocolat 	Crème renversée

Dîner

	lun. 28/10	mar. 29/10	mer. 30/10	jeu. 31/10	ven. 01/11	sam. 02/11	dim. 03/11
Potage	Potage Saint Germain	Crème florentine	Velouté de bolet	Potage Dubarry	Potage de légumes	Crème d'asperge	Soupe au pistou
Dessert	Faisselle 	Fruit de saison 	Compote	Yaourt aromatisé 	Fruit de saison 	Fruit de saison 	Cocktail de fruits

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



: Certification environnementale niveau 2



: Origine France



: Fruits et légumes de saison