

Déjeuner

| | lun. 30/09 | mar. 01/10 | mer. 02/10 | jeu. 03/10 | ven. 04/10 | sam. 05/10 | dim. 06/10 |
|----------------|---|--|--|--|---|---|---|
| Entrée | Terrine forestière | Bouchée façon arancini | Poireaux sauce gribiche | Maquereaux au vin blanc | Champignons ail et fines herbes | Salade de chou rouge | Salade de museau de boeuf |
| Plat | Sauté de canard  Sauce au miel Pommes de terre Sarladaises | Boeuf stroganoff  Carottes sautées  | Aiguillettes de poulet Sauce crème Riz basmati | Perruines Purée de pommes de terre aux deux moutardes | Calamars à la romaine Sauce tartare Haricots verts  | Escalope de poulet panée  Purée de courgettes  | Paupiette de saumon Brunoise de légumes |
| Fromage | Gouda | Fourme d'Ambert  | Saint paulin | Camembert  | Edam | Vache grosjean | Saint nectaire  |
| Dessert | Pâtisserie sans sucre | Fromage blanc nature  | Fruit sans sucre | Biscuit sans sucre | Faisselle  | Fruit sans sucre | Pâtisserie sans sucre |

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 | Soupe de poisson | Crème d'asperge | Soupe au pistou |
| Dessert | Compote de pêche | Yaourt nature  | Petits suisses naturels  | Compote de pomme   | 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.



: Viandes de France



: Origine France



: Certification environnementale niveau 2



: Appellation d'Origine Protégée



: Produit issu de l'agriculture biologique



: Haute Valeur

Environnementale



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 | Rillettes de thon | Salade de maïs | Oeuf dur  | Acras de morue | Pâté de campagne | Terrine de poisson |
| Plat | Emincé de volaille  Sauce tomate Petits pois   | Pané de blé épinards Carottes vichy  | Boulettes de dinde au curry Ebly pilaf  | Boudin noir  Purée de pommes de terre | Filet de colin  Sauce balinaise Wok de légumes | Palette à la diable Lentilles cuisinées   | Rôti de boeuf  Pommes de terre rôties au romarin  |
| Fromage | Cantal  | Mimolette | Camembert  | Tomme blanche  | Emmental | Tomme des Pyrénées  | Saint paulin |
| Dessert | Fruit sans sucre | Faisselle  | Yaourt nature  | Compote de pomme   | Purée de fruits | Fruit sans sucre | Pâtisserie sans sucre |

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 | Yaourt nature  | Fruit sans sucre | Purée pomme pruneaux | Fruit sans sucre | Yaourt nature  | Compote pomme abricot | 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



: Origine France



: Certification environnementale niveau 2



: Appellation d'Origine Protégée



: Haute Valeur Environnementale



: Pêche Durable



:

Indication Géographique Protégée



Déjeuner

| | lun. 14/10 | mar. 15/10 | mer. 16/10 | jeu. 17/10 | ven. 18/10 | sam. 19/10 | dim. 20/10 |
|----------------|---|---------------------------|---------------------------------|--|---|---|---|
| Entrée | Quiche chèvre tomate | Rosette & cornichons | Macédoine de légumes | Oeuf dur | Céleri rémoulade | 1/2 pamplemousse | Terrine de campagne |
| Plat | Cordon bleu Petits pois à la française | Raviolis ricotta épinards | Bouchée à la reine Riz pilaf | Rôti de porc Printanière de légumes | Filet de colin meunière Ebly pilaf | Palette à la diable Choux de Bruxelles | Paleron de boeuf au jus Gnocchi de pommes de terre |
| Fromage | Tomme blanche | Saint paulin | Coulommiers | Tomme noire | Bleu français | Gouda | Roquefort pointe |
| Dessert | Fruit sans sucre | Compote | Fruit sans sucre | Compote pomme abricot | Fromage blanc nature | Fruit sans sucre | Pâtisserie sans sucre |

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 | Soupe de poisson | Crème d'asperge | Minestrone |
| Dessert | Faisselle | Compote | Yaourt nature | Petits suisses naturels | 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.

Déjeuner

| | lun. 21/10 | mar. 22/10 | mer. 23/10 | jeu. 24/10 | ven. 25/10 | sam. 26/10 | dim. 27/10 |
|----------------|----------------------------------|---------------------------------------|-----------------------------|--------------------------------|--|--|---|
| Entrée | Pâté de foie | Betteraves | Salade de cœurs d'artichaut | Macédoine de légumes | Salade de maïs | Croisillon dubarry | Salade de cœurs de palmiers |
| Plat | Boulettes de veau au jus Semoule | Omelette au fromage Purée de carottes | Penne Farce carbonara | Rôti de boeuf Pommes crispy | Blanquette de colin Chou fleur persillé | Alouette de boeuf Sauce aux cèpes Purée de pommes de terre | Sauté de Volaille Sauce Basquaise Gnocchi à la romaine |
| Fromage | Brie | Emmental | Rondelé aux noix | Edam | Saint nectaire | Tomme noire | Cantal |
| Dessert | Fruit sans sucre | Fromage blanc nature | Fruit sans sucre | Faisselle | Fruit sans sucre | Fruit sans sucre | Pâtisserie sans sucre |

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 | Crème de veau | Potage paysan |
| Dessert | Compote de poire | Fruit sans sucre | Yaourt nature | Fruit sans sucre | Yaourt aromatisé | Faisselle | 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.



Déjeuner

| | lun. 28/10 | mar. 29/10 | mer. 30/10 | jeu. 31/10 | ven. 01/11 | sam. 02/11 | dim. 03/11 |
|----------------|--|---|---|------------------------------------|---------------------------|----------------------------------|--|
| Entrée | Taboulé | Mini nem | Jambon cru | Carottes rapées | Salade verte | Croisillon à l'emmental | Poireaux sauce gribiche |
| Plat | Rôti de porc Aux olives Flageolets | Emincé de poulet sauce aigre douce Riz cantonnais | Paupiette de veau normande Haricots verts | Boulettes de boeuf Coquillettes | Parmentier de poisson | Jambonneau Choux de Bruxelles | Rôti de veau Pommes boulangères |
| Fromage | Gouda | Fourme d'Ambert | Saint paulin | Camembert | Edam | Vache grosjean | Saint nectaire |
| Dessert | Fruit sans sucre | Faisselle | Biscuit sans sucre | Fruit sans sucre | Compote pomme pruneaux | Yaourt nature | Fromage blanc nature |

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 | Soupe de poisson | Crème d'asperge | Soupe au pistou |
| Dessert | Faisselle | Fruit sans sucre | Compote | Yaourt nature | Fruit sans sucre | Fruit sans sucre | Compote |

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.