

















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 natures 	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.

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 natures 	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.

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