

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	Bouchée façon arancini	Poireaux sauce gribiche	Maquereaux au vin blanc	Champignons ail et fines herbes	Salade de chou rouge	Salade d'artichauts
Plat	Quenelles de brochet Pommes de terre Sarladaises	Filet de colin Sauce à l'oseille Carottes sautées 	Filet de colin Sauce à l'Armoricaine Riz basmati	Filet de lieu noir fumé Purée de pommes de terre aux deux moutardes	Calamars à la romaine Sauce tartare Haricots verts 	Filet de colin pané Purée de courgettes 	Paupiette de saumon Brunoise de légumes
Fromage	Gouda bio 	Fourme d'Ambert 	Saint Paulin bio 	Camembert bio 	Edam bio 	Vache grosjean 	Saint nectaire 
Dessert	Tarte à la rhubarbe	Mousse au chocolat noir 	Fruit de saison 	Tarte au citron	Ile flottante	Fruit de saison HVE 	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	Soupe de poisson	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.

 : Produit issu de l'agriculture biologique

 : Origine France

 : Certification environnementale niveau 2

 : Appellation d'Origine Protégée

 : Fruits et légumes de saison

 : Haute Valeur Environnementale

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 râpées bio  	Rillettes de thon	Salade de maïs	Oeuf dur bio  	Acras de morue	Chou blanc vinaigrette	Terrine de poisson
Plat	Filet de colin Sauce tomate Petits pois  	Pané de blé épinards Carottes vichy 	Paupiette de poisson Ebly pilaf 	Omelette aux fines herbes Purée de pommes de terre bio au lait 	Filet de colin  Sauce balinaise Wok de légumes	Filet de colin  Sauce échalotes Lentilles cuisinées  	Saumonette Sauce au basilic Pommes de terre rôties au romarin 
Fromage	Cantal 	Mimolette bio 	Camembert bio  	Tomme blanche 	Emmental bio  	Tomme des Pyrénées 	Saint Paulin bio 
Dessert	Fruit de saison HVE 	Liégeois vanille 	Yaourt aromatisé bio  	Compote de pomme  	Cocktail de fruits	Fruit de saison bio  	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.

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



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	Terrine de poisson	Macédoine de légumes 	Oeuf dur bio 	Céleri rémoulade	1/2 pamplemousse	Salade mexicaine
Plat	Nugget's de poisson Petits pois à la française 	Raviolis aux épinards bio 	Bouchées végétales Riz pilaf	Galette de soja Printanière de légumes	Filet de colin meunière Ebly pilaf 	Filet de colin Sauce moutarde Choux de Bruxelles	Filet de colin Sauce au fenouil Gnocchi de pommes de terre
Fromage	Tomme blanche 	Saint Paulin bio 	Coulommiers	Tomme noire	Bleu français 	Gouda bio 	Roquefort pointe
Dessert	Fruit de saison HVE 	Poire au vin	Fruit de saison bio 	Compote pomme abricot bio 	Fromage blanc aux fruits	Banane 	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	Potage de légumes	Potage de haricots verts	Crème de potiron	Soupe de poisson	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 : Haute Valeur Environnementale : Produit issu de l'agriculture biologique : Fruits et légumes de saison : Pêche Durable

: Région Ultra Périphérique : Appellation d'Origine Protégée





Déjeuner

	lun. 21/10	mar. 22/10	mer. 23/10	jeu. 24/10	ven. 25/10	sam. 26/10	dim. 27/10
Entrée	Friand au fromage	Betteraves bio 	Salade de coeurs d'artichaut	Macédoine de légumes 	Salade de maïs	Croissillon dubarry	Salade de coeurs de palmiers
Plat	Boulettes végétales Semoule	Omelette bio nature Purée de carottes bio 	Thon à la catalane Penne 	Filet de colin Sauce arlequin Pommes crispy	Blanquette de colin Chou fleur persillé 	Paupiette de poisson Purée de pommes de terre	Filet de colin Sauce Basquaise Gnocchi à la romaine
Fromage	Brie 	Emmental bio 	Rondelé aux noix 	Edam bio 	Saint nectaire 	Tomme noire	Cantal
Dessert	Fruit de saison HVE 	Fromage blanc au miel	Fruit de saison bio 	Crème dessert chocolat bio 	Fruit de saison HVE 	Fruit de saison HVE 	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 : Haute Valeur Environnementale : Produit issu de l'agriculture biologique : Fruits et légumes de saison : Pêche Durable : Certification environnementale niveau 2

: Appellation d'Origine Protégée



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	Oeuf dur	Carottes râpées bio 	Salade verte 	Croissillon à l'emmental	Poireaux sauce gribiche
Plat	Crispy d'or Flageolets 	Filet de colin Sauce chinoise Riz cantonnais	Paupiette de poisson Haricots verts 	Filet de colin Sauce tomate Coquillettes bio 	Parmentier de poisson	Medaillon de merlu Sauce vierge Choux de Bruxelles	Aile de raie Sauce aux câpres Pommes boulangères
Fromage	Gouda bio 	Fourme d'Ambert 	Saint Paulin bio 	Camembert bio 	Edam bio 	Vache grosjean	Saint nectaire
Dessert	Fruit de saison bio 	Flan vanille bio 	Eclair au chocolat	Fruit de saison HVE 	Compote pomme pruneaux	Crème dessert chocolat bio 	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	Soupe de poisson	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.

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