

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 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.

: Viandes de France : Produit issu de l'agriculture biologique : Origine France : Certification environnementale niveau 2 : Appellation d'Origine Protégée : Fruits et légumes de saison : 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 râpées bio 	Rillettes de thon	Salade de maïs	Oeuf dur bio 	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 bio au lait 	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 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 : Viandes de 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	Rosette & cornichons	Macédoine de légumes	Oeuf dur bio 	Céleri rémoulade	1/2 pamplemousse	Terrine de campagne
Plat	Cordon bleu Petits pois à la française 	Raviolis aux épinards bio 	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 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	Crème de volaille	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 : Viandes de France : 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	Pâté de foie 	Betteraves bio 	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 bio nature Purée de carottes bio 	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 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	Crème de veau	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 : Viandes de France : 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	Jambon cru	Carottes râpées bio	Salade verte	Croissillon à l'emmental	Poireaux sauce gribiche
Plat	Rôti de porc bio Aux olives Flageolets	Emincé de poulet sauce aigre douce Riz cantonnais	Paupiette de veau normande Haricots verts	Boulettes de boeuf Coquillettes bio	Parmentier de poisson	Jambonneau Choux de Bruxelles	Rôti de veau 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.

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