


















## Déjeuner







	lun. 04/11	mar. 05/11	mer. 06/11	jeu. 07/11	ven. 08/11	sam. 09/11	dim. 10/11
<b>Entrée</b>	Salade coleslaw	Salade d'artichauts	Rillettes de thon	Betteraves  	Salade de pois chiches	Pâté en croûte & cornichon	Terrine mosaïque de légumes
<b>Plat</b>	Paupiette de veau Sauce dijonnaise Purée de pommes de terre aux deux moutardes	Raviolis au bœuf	Saucisse de Toulouse Lentilles cuisinées  	Quenelles natures Sauce tomate Riz pilaf	Filet de colin meunière  Courgettes sautées	Paupiette de lapin Sauce forestière Poêlée paysanne	Rôti de boeuf  Pommes noisettes
<b>Fromage</b>	Cantal 	Mimolette	Camembert 	Tomme blanche 	Emmental 	Tomme des Pyrénées 	Saint paulin
<b>Dessert</b>	Compote pomme banane	Fruit sans sucre	Petits suisses natures 	Yaourt nature 	Fruit sans sucre	Faisselle 	Pâtisserie sans sucre

## Dîner








	lun. 04/11	mar. 05/11	mer. 06/11	jeu. 07/11	ven. 08/11	sam. 09/11	dim. 10/11
<b>Potage</b>	Crème de brocolis	Velouté clamart	Velouté de tomates	Soupe à l'oignon	Potage brunoise de légumes	Potage cultivateur	Velouté de légumes
<b>Dessert</b>	Yaourt nature 	Faisselle 	Purée pomme pruneaux	Fruit sans sucre	Compote pomme framboise	Fromage blanc nature 	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.

 : Appellation d'Origine Protégée  : Origine France  : Certification environnementale niveau 2  : Pêche Durable  : Indication Géographique Protégée  : Viandes de France




## Déjeuner

	lun. 11/11	mar. 12/11	mer. 13/11	jeu. 14/11	ven. 15/11	sam. 16/11	dim. 17/11
<b>Entrée</b>	Croisillon aux champignons	Carottes râpées	Macédoine de légumes	Taboulé	Céleri à la hongroise	Terrine de légumes	Champignons à la grecque
<b>Plat</b>	Emincé de poulet Bohémienne de légumes	Raviolis ricotta épinards	Boudin noir  Purée de légumes	Paleron braisé Chou vert	Parmentier de Colin 	Escalope de volaille panée Spaghettis Sauce au pistou	Feuilleté de poisson au beurre blanc Pommes duchesses
<b>Fromage</b>	Tomme blanche 	Saint paulin	Coulommiers	Tomme noire	Bleu français 	Gouda	Roquefort pointe 
<b>Dessert</b>	Fruit sans sucre	Faisselle 	Yaourt nature 	Pâtisserie sans sucre	Fruit sans sucre	Fruit sans sucre	Pâtisserie sans sucre

## Dîner

	lun. 11/11	mar. 12/11	mer. 13/11	jeu. 14/11	ven. 15/11	sam. 16/11	dim. 17/11
<b>Potage</b>	Crème de céleri	Crème de volaille	Potage de haricots verts	Crème de potiron	Crème de courgettes et basilic	Crème d'asperge	Minestrone
<b>Dessert</b>	Purée de fruits	Petits suisses naturels 	Fruit sans sucre	Compote pomme banane	Fromage blanc nature 	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.  
 : Origine France  : Pêche Durable  : Appellation d'Origine Protégée

## Déjeuner

lun. 18/11

mar. 19/11

mer. 20/11

jeu. 21/11  
**BEAUJOLAIS  
NOUVEAU**

ven. 22/11

sam. 23/11

dim. 24/11

### Entrée

Betteraves



Oeuf dur



Quiche lorraine

Fromage de tête

Pizza royale

Poivrons à l'huile

Salade de mâche



### Plat

Steak haché de boeuf



Sauce au poivre  
Purée de pommes de terre au lait

Lasagnes aux épinards et ricotta

Cordon bleu de dinde



Haricots verts



Blanquette de veau  
Riz pilaf

Batonnets de poisson et citron



Fondue d'épinards



Cassolette de foies de volaille  
Polenta



Cervelas Obernois  
Chou de choucroute

### Fromage

Brie



Emmental



Rondelé aux noix



Edam

Saint nectaire



Tomme noire

Cantal



### Dessert

Faisselle



Fruit sans sucre

Yaourt nature



Pâtisserie sans sucre

Petits suisses naturels



Fruit sans sucre

Pâtisserie sans sucre

## Dîner

lun. 18/11

mar. 19/11

mer. 20/11

jeu. 21/11

ven. 22/11

sam. 23/11

dim. 24/11

### Potage

Potage poireaux pommes de terre

Velouté de légumes

Potage potiron carottes

Potage julienne de légumes



Crème de courgettes et basilic

Crème de veau

Potage paysan

### Dessert

Fruit sans sucre

Petits suisses naturels



Fruit sans sucre

Fromage blanc nature



Purée de fruits

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.



: Origine France



: Certification environnementale niveau 2



: Viandes de France



: Pêche Durable

















: Appellation d'Origine Protégée






: Produit issu de l'agriculture biologique



## Déjeuner

	lun. 25/11	mar. 26/11	mer. 27/11	jeu. 28/11	ven. 29/11	sam. 30/11	dim. 01/12
<b>Entrée</b>	Taboulé	Cervelas	Chou blanc vinaigrette	Salade verte mélangée  Croutons	Macédoine de légumes	Quiche a l'oignon	Mousse de canard
<b>Plat</b>	Omelette à l'espagnole Petits pois à la française  	Paupiette de veau Coquillettes	Rôti de porc  Gnocchi à la romaine	Cuisse de poulet  Printanière de légumes	Thon à la catalane Riz pilaf	Capoun (chou farci) Semoule	Daube de bœuf provençale  Papillons 
<b>Fromage</b>	Gouda	Fourme d'Ambert 	Saint paulin	Camembert 	Edam	Vache picon 	Saint nectaire 
<b>Dessert</b>	Compote pomme abricot 	Fruit sans sucre	Petits suisses naturels 	Fruit sans sucre	Yaourt nature 	Fruit sans sucre	Pâtisserie sans sucre

## Dîner

	lun. 25/11	mar. 26/11	mer. 27/11	jeu. 28/11	ven. 29/11	sam. 30/11	dim. 01/12
<b>Potage</b>	Potage Saint Germain	Crème florentine	Velouté de bolet	Potage Dubarry	Soupe de poisson	Crème d'asperge	Soupe au pistou
<b>Dessert</b>	Fruit sans sucre	Faisselle 	Fruit sans sucre	Fromage blanc nature 	Purée de fruits	Petits suisses naturels 	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.



• Origine France



: Certification environnementale niveau 2



: Produit issu de l'agriculture biologique



: Appellation d'Origine Protégée



: Viandes de France