







































Déjeuner

	lun. 04/11	mar. 05/11	mer. 06/11	jeu. 07/11	ven. 08/11	sam. 09/11	dim. 10/11
Entrée	Salade coleslaw	Salade d'artichauts	Rillettes de thon	Betteraves  	Salade de pois chiches	Macédoine de légumes 	Terrine mosaïque de légumes
Plat	Paupiette de poisson Purée de pommes de terre aux deux moutardes	Raviolis ricotta épinards	Croque fromage Lentilles cuisinées  	Quenelles natures bio Sauce tomate Riz pilaf bio    	Filet de colin meunière  Courgettes sautées bio 	Paupiette de saumon Poêlée paysanne	Saumonette Sauce au basilic Pommes noisettes
Fromage	Cantal 	Mimolette bio 	Camembert bio  	Tomme blanche 	Emmental bio  	Tomme des Pyrénées 	Saint Paulin bio 
Dessert	Compote pomme banane bio	Fruit de saison HVE 	Semoule au lait	Flan bio au caramel  	Fruit de saison bio  	Mousse au café 	Tarte au citron

Dîner

	lun. 04/11	mar. 05/11	mer. 06/11	jeu. 07/11	ven. 08/11	sam. 09/11	dim. 10/11
Potage	Crème de brocolis	Velouté clamart	Velouté de tomates	Soupe à l'oignon	Potage brunoise de légumes	Potage cultivateur	Velouté de légumes
Dessert	Yaourt panier de yoplait	Dany chocolat	Pruneaux au sirop 	Fruit de saison 	Compote pomme framboise	Fromage blanc nature 	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.

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



Déjeuner

	lun. 11/11	mar. 12/11	mer. 13/11	jeu. 14/11	ven. 15/11	sam. 16/11	dim. 17/11
Entrée	Croisillon aux champignons	Carottes râpées bio	Macédoine de légumes	Taboulé	Céleri à la hongroise	Terrine de légumes	Champignons à la grecque
Plat	Filet de colin Sauce chinoise Bohémienne de légumes	Raviolis ricotta épinards bio	Filet de colin Sauce vierge Purée de légumes	Filet de colin Sauce normande Chou vert	Parmentier de Colin	Filet de colin pané Spaghettis Sauce au pistou	Feuilleté de poisson au beurre blanc Pommes duchesses
Fromage	Tomme blanche	Saint Paulin bio	Coulommiers	Tomme noire	Bleu français	Gouda bio	Roquefort pointe
Dessert	Banane	Crème dessert chocolat bio	Yaourt aromatisé bio	Liégeois café	Fruit de saison bio	Fruit de saison HVE	Chou à la crème

Dîner

	lun. 11/11	mar. 12/11	mer. 13/11	jeu. 14/11	ven. 15/11	sam. 16/11	dim. 17/11
Potage	Crème de céleri	Potage de légumes	Potage de haricots verts	Crème de potiron	Crème de courgettes et basilic	Crème d'asperge	Minestrone
Dessert	Cocktail de fruits	Petits suisses naturels	Fruit de saison	Compote pomme banane	Fromage blanc aromatisé	Dany chocolat	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 : Région Ultra Périrphérique : Produit issu de l'agriculture biologique : Pêche Durable : Fruits et légumes de saison : Haute Valeur Environnementale :

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 bio 	Oeuf dur bio 	Salade coleslaw	Salade de cœurs de palmiers	Pizza royale	Poivrons à l'huile	Salade de mâche
Plat	Nugget's de blé Purée de pommes de terre bio au lait 	Lasagnes aux épinards et ricotta	Filet de colin meunière Haricots verts bio 	Pané de blé épinards Riz pilaf bio 	Batonnets de poisson et citron MSC Fondue d'épinards 	Paupiette de poisson Polenta 	Filet de lieu noir fumé Chou de choucroute
Fromage	Brie 	Emmental bio 	Rondelé nature bio 	Edam bio 	Edam bio 	Tomme noire	Cantal
Dessert	Crème dessert vanille bio 	Fruit de saison HVE 	Yaourt aromatisé bio 	Tarte à la rhubarbe	Petits suisses aromatisés bio 	Fruit de saison bio 	Tarte au chocolat

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	Potage de légumes	Potage paysan
Dessert	Fruit de saison 	Mousse au citron	Fruit de saison 	Fromage blanc nature Crème de marrons	Cocktail de fruits	Crème dessert chocolat 	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 : Haute Valeur Environnementale : Indication Géographique Protégée : Pêche Durable : Certification environnementale
 : Fruits et légumes de saison : Appellation d'Origine Protégée



Déjeuner

	lun. 25/11	mar. 26/11	mer. 27/11	jeu. 28/11	ven. 29/11	sam. 30/11	dim. 01/12
Entrée	Taboulé	Salade coleslaw	Chou blanc vinaigrette	Salade verte mélangée bio Croustons	Macédoine de légumes	Quiche a l'oignon	Salade de cœurs de palmiers
Plat	Omelette à l'espagnole Petits pois à la française	Filet de colin Sauce provençale Coquillettes bio	Filet de colin Sauce vierge Gnocchi à la romaine bio	Nugget's de poisson Printanière de légumes	Thon à la catalane Riz pilaf bio	Filet de colin Sauce Basquaise Semoule	Aile de raie Sauce aux câpres Papillons
Fromage	Gouda bio	Fourme d'Ambert	Saint Paulin bio	Camembert bio	Edam	Vache picon	Saint nectaïre
Dessert	Compote pomme abricot bio	Fruit de saison HVE	Flan bio au caramel	Banane	Yaourt aromatisé bio	Fruit de saison bio	Mille-feuilles

Dîner

	lun. 25/11	mar. 26/11	mer. 27/11	jeu. 28/11	ven. 29/11	sam. 30/11	dim. 01/12
Potage	Potage Saint Germain	Crème florentine	Velouté de bolet	Potage Dubarry	Soupe de poisson	Crème d'asperge	Soupe au pistou
Dessert	Fruit de saison	Crème dessert vanille	Fruit de saison	Fromage blanc nature Crème de marrons	Cocktail de fruits	Mousse au citron	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 : Produit issu de l'agriculture biologique : Pêche Durable : Appellation d'Origine Protégée : Haute Valeur Environnementale : Région Ultra Périphérique : Indication Géographique Protégée : Fruits et légumes de saison

