




























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	Pâté en croûte & cornichon	Terrine mosaïque de légumes
Plat	Paupiette de veau Sauce dijonnaise Purée de pommes de terre aux deux moutardes	Raviolis au bœuf	Saucisse de Toulouse IGP  Lentilles cuisinées  	Quenelles natures bio  Sauce tomate Riz pilaf bio   	Filet de colin meunière  Courgettes sautées bio 	Paupiette de lapin Sauce forestière Poêlée paysanne	Rôti de boeuf  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  : Indication Géographique Protégée  : Origine France  : Certification
environnementale niveau 2  : Pêche Durable  : Fruits et légumes de saison  : 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
Entrée	Croisillon aux champignons	Carottes râpées bio 	Macédoine de légumes	Taboulé	Céleri à la hongroise	Terrine de légumes	Champignons à la grecque
Plat	Emincé de poulet Sauce au caramel Bohémienne de légumes	Raviolis ricotta épinards bio 	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
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	Crème de volaille	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 Périphérique : 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

Quiche lorraine

Fromage de tête

Pizza royale

Poivrons à l'huile

Salade de mâche

Plat

Steak haché de boeuf bio

Sauce au poivre
Purée de pommes de terre bio au lait

Lasagnes aux épinards et ricotta

Cordon bleu de dinde

Haricots verts bio

Blanquette de veau
Riz pilaf bio

Batonnets de poisson et citron

Fondue d'épinards

Cassolette de foies de volaille
Polenta

Cervelas Obernois
Chou de choucroute

Fromage

Brie

Emmental bio

Rondelé nature bio

Saint nectaire

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

Crème de veau

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 : Viandes de France : Origine France : Haute Valeur Environnementale : Indication Géographique Protégée : Appellation d'Origine Protégée : Pêche Durable : Certification environnementale niveau 2 : Fruits et légumes de saison

Déjeuner

lun. 25/11

mar. 26/11

mer. 27/11

jeu. 28/11

ven. 29/11

sam. 30/11

dim. 01/12

Entrée

Taboulé

Cervelas

Chou blanc vinaigrette

Salade verte mélangée
bio
 
Croutons

Macédoine de légumes

Quiche a l'oignon

Mousse de canard

Plat

Omelette à l'espagnole
Petits pois à la française



Paupiette de veau
Coquillettes bio



Rôti de porc
Gnocchi à la romaine bio



Cuisse de poulet
Printanière de légumes



Thon à la catalane
Riz pilaf bio



Capoun (chou farci)
Semoule

Daube de bœuf
provençale



Papillons



Fromage

Gouda bio



Fourme d'Ambert



Saint Paulin bio



Camembert bio



Edam

Vache picon



Saint nectaire



Dessert

Compote pomme abricot
bio



Fruit de saison HVE



Fran 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



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.