

Déjeuner

	lun. 03/11	mar. 04/11	mer. 05/11	jeu. 06/11	ven. 07/11	sam. 08/11	dim. 09/11
Entrée	Salade coleslaw	Salade d'artichauts	Rillettes de thon	Betteraves bio 	Salade de pois chiches	Pâté en croûte & cornichon	Salade verte 
Plat	Steak haché de veau Sauce dijonnaise Purée de pommes de terre aux deux moutardes	Tortellini au boeuf	Saucisse de Toulouse IGP  Lentilles cuisinées  	Quenelle nature bio  Sauce tomate Riz pilaf bio 	Batonnets de colin  Chou romanesco	Paupiette de lapin Sauce forestière Poêlée paysanne	Rôti de boeuf  Pommes noisettes
Fromage	Cantal AOP 	Mimolette bio 	Camembert bio  	Tomme blanche 	Emmental bio  	Tomme noire 	Saint Paulin bio  
Dessert	Compote pomme banane bio 	Fruit de saison HVE 	Semoule au lait 	Flan caramel bio 	Fruit de saison bio 	Mousse au café 	Tarte au citron

Dîner

	lun. 03/11	mar. 04/11	mer. 05/11	jeu. 06/11	ven. 07/11	sam. 08/11	dim. 09/11
Potage	Crème de brocolis	Velouté clamart	Velouté de tomates	Soupe à l'oignon	Potage brunoise de légumes	Potage cultivateur	Velouté de légumes
Dessert	Yaourt aromatisé 	Dany chocolat 	Pruneaux au sirop 	Fruit de saison 	Fromage blanc nature 	Compote pomme cerise	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  : Viandes de France  : Fruits et légumes de saison

Déjeuner

	lun. 10/11	mar. 11/11	mer. 12/11	jeu. 13/11	ven. 14/11	sam. 15/11	dim. 16/11
Entrée	Taboulé	Croissillon aux champignons	Macédoine de légumes 	Carottes râpées bio 	Céleri à la hongroise 	Terrine de légumes	Mortadelle
Plat	Cordon bleu de dinde  Petits pois 	Boudin noir  Purée de légumes 	Boulettes de dinde Sauce curry Riz pilaf bio 	Raviolis aux légumes bio 	Parmentier de Colin 	Escalope de poulet 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  	Fruit de saison bio 	Eclair au café	Fruit de saison HVE 	Paris Brest 

Dîner

	lun. 10/11	mar. 11/11	mer. 12/11	jeu. 13/11	ven. 14/11	sam. 15/11	dim. 16/11
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	Petit suisse 	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.

Déjeuner

lun. 17/11

mar. 18/11

mer. 19/11

jeu. 20/11
BEAUJOLAIS
NOUVEAU

ven. 21/11

sam. 22/11

dim. 23/11

Entrée

Betteraves bio



Oeuf dur



Quiche lorraine

Fromage de tête

Céleri rémoulade



Poivrons à l'huile

Salade de mâche



Plat

Boulettes de porc bio



Sauce tomate
Coquillettes bio



Hachis parmentier de
volaille

Haché de veau



Sauce échalotes
Haricots verts



Blanquette de veau
Riz pilaf bio



Filet de colin



Chou de Bruxelles



Cassiolette de foies de
volaille
Polenta

Cervelas Obernois
Chou de choucroute

Fromage

Brie



Emmental bio



Rondelé aux noix



Saint nectaire



Edam bio



Tomme noire



Cantal



Dessert

Crème dessert vanille bio



Fruit de saison HVE



Yaourt aromatisé bio



Tarte à la rhubarbe

Petit suisse aromatisés

Fruit de saison bio



Tarte au chocolat

Dîner

lun. 17/11

mar. 18/11

mer. 19/11

jeu. 20/11

ven. 21/11

sam. 22/11

dim. 23/11

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

Compote pomme poire



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



: Viandes de France



: Certification environnementale niveau 2



: Appellation d'Origine

Protégée



: Pêche Durable



: Fruits et légumes de saison

Déjeuner

	lun. 24/11	mar. 25/11	mer. 26/11	jeu. 27/11	ven. 28/11	sam. 29/11	dim. 30/11
Entrée	Taboulé	Cervelas	Salade de chou blanc 	Salade verte et croutons	Macédoine de légumes 	Tarte à l'oignon	Mousse de canard
Plat	Omelette bio nature Petits pois bio 	Paupiette de veau Coquillettes bio 	Rôti de porc LR Gnocchi à la romaine 	Cuisse de poulet Printanière de légumes 	Fricassée de colin Sauce tomate Riz pilaf bio 	Capoun sauce tomate Semoule au beurre	Daube de boeuf Papillons
Fromage	Gouda bio 	Fourme d'Ambert 	Saint Paulin bio 	Camembert bio 	Edam bio 	Vache grosjean	Saint nectaire
Dessert	Compote pomme abricot bio 	Banane 	Flan au caramel	Fruit de saison bio 	Yaourt aromatisé bio 	Fruit de saison HVE 	Mille-feuilles

Dîner

	lun. 24/11	mar. 25/11	mer. 26/11	jeu. 27/11	ven. 28/11	sam. 29/11	dim. 30/11
Potage	Velouté de légumes	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 	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.

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