

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	Quiche aux légumes	Betteraves bio 	Salade de pois chiches	Macédoine de légumes 	Salade verte 
Plat	Steak haché de veau Purée de pommes de terre aux deux moutardes	Tortillons Sauce bolognaise 	Rôti de porc  Lentilles cuisinées  	Omelette à l'espagnole Riz pilaf bio 	Filet de colin  Sauce vierge Chou romanesco	Escalope de volaille Poêlée paysanne	Rôti de boeuf  Pommes noisettes
Fromage	Edam sans sel	Gouda sans sel 	Saint Paulin sans sel 	Edam sans sel	Gouda sans sel 	Saint Paulin sans sel 	Fromage blanc nature 
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 	Compote pomme framboise	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.

 : Produit issu de l'agriculture biologique  : Viandes de France  : Origine France  : Haute Valeur Environnementale  : Certification environnementale niveau 2  : Pêche Durable  : 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	Salade de coeurs de palmiers	Macédoine de légumes 	Carottes râpées bio 	Céleri vinaigrette	Salade de maïs 	Salade d'artichauts
Plat	Escalope de volaille Petits pois 	Rôti de porc Purée de légumes 	Steak haché de veau Riz pilaf bio 	Filet de colin Sauce tomate Coquillettes	Parmentier de Colin 	Escalope de volaille Spaghettis Sauce au pistou	Filet de colin au beurre blanc Pommes duchesses
Fromage	Gouda sans sel 	Saint Paulin sans sel 	Edam sans sel	Gouda sans sel 	Saint Paulin sans sel 	Edam sans sel	Gouda sans sel
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.

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

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 aux légumes

Salade de coeurs de palmiers

Céleri vinaigrette

Poivrons à l'huile

Salade de mâche



Plat

Escalope de porc
Coquillettes bio



Hachis parmentier



Haché de veau



Sauce échalotes
Haricots verts



Blanquette de veau
Riz pilaf bio



Filet de colin à l'oseille
Chou de Bruxelles



Cassolette de foies de volaille
Polenta

Rôti de porc
Chou de choucroute



Fromage

Saint Paulin sans sel



Edam sans sel

Gouda sans sel



Saint Paulin sans sel



Edam sans sel

Gouda sans sel



Fromage blanc nature



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

Potage de légumes

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 : Viandes de France : Haute Valeur Environnementale : Certification environnementale niveau 2 : 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	Salade coleslaw	Salade de chou blanc 	Salade verte 	Macédoine de légumes 	Quiche aux légumes	Salade de coeurs de palmiers
Plat	Omelette bio nature Petits pois bio 	Steak haché 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 	Escalope de volaille Semoule au beurre	Daube de boeuf Papillons
Fromage	Edam sans sel	Gouda sans sel 	Saint Paulin sans sel 	Edam sans sel	Gouda sans sel 	Saint Paulin sans sel 	Fromage blanc nature
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	Potage de légumes	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 : Région Ultra Périphérique : Certification environnementale niveau 2 : Label Rouge : Viandes de France : Pêche
Durable : Haute Valeur Environnementale : Fruits et légumes de saison