

Déjeuner

	lun. 29/09	mar. 30/09	mer. 01/10	jeu. 02/10	ven. 03/10	sam. 04/10	dim. 05/10
Entrée	Betteraves bio 	Taboulé	Salade de tomate HVE 	Salade verte mélangée 	Salade coleslaw	Radis croq'sel	Macédoine de légumes
Plat	Sauté de porc Au jus Riz pilaf bio 	Escalope de volaille Carottes sautées 	Steak haché de veau Purée de pommes de terre	Farce bolognaise Penne	Filet de colin au four Haricots verts 	Escalope de volaille Sauce crème Petits pois à la française 	Filet de colin Sauce à l'aneth Brunoise de légumes
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	Petit suisse 	Fruit sans sucre	Compote HVE	Fromage blanc nature 	Petit suisse 	Fruit sans sucre	Pâtisserie sans sucre

Dîner

	lun. 29/09	mar. 30/09	mer. 01/10	jeu. 02/10	ven. 03/10	sam. 04/10	dim. 05/10
Potage	Potage Saint Germain	Crème florentine	Velouté de légumes	Potage Dubarry	Potage de légumes	Crème d'asperge	Soupe au pistou
Dessert	Compote de pêche 	Yaourt nature 	Faisselle 	Compote de pomme 	Fruit sans sucre	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.

: Produit issu de l'agriculture biologique : Origine France : Viandes de France : Certification environnementale niveau 2 : Haute Valeur Environnementale : Pêche Durable

Déjeuner

lun. 06/10
MENU DE
FRANCHE COMTE

mar. 07/10
MENU DU SUD
OUEST

mer. 08/10
MENU NORMAND

jeu. 09/10
MENU ALSACIEN

ven. 10/10
MENU BRETON

sam. 11/10

dim. 12/10

	lun. 06/10 MENU DE FRANCHE COMTE	mar. 07/10 MENU DU SUD OUEST	mer. 08/10 MENU NORMAND	jeu. 09/10 MENU ALSACIEN	ven. 10/10 MENU BRETON	sam. 11/10	dim. 12/10
Entrée	Poireaux sauce gribiche	Céleri vinaigrette	Salade de mâche  	Quiche aux légumes	Carottes râpées	Betteraves  	Salade de chou fleur 
Plat	Filet de poulet  Au paprika Pommes vapeur 	Escalope de porc Sauce piquante Haricots blancs	Emincé de volaille LR   Sauce normande Coquillettes	Rôti de porc  Chou de choucroute	Pavé de saumon  Sauce à l'oseille Riz pilaf bio 	Hachis parmentier 	Cuisse de poulet rôtie  Pommes de terre rôties au romarin 
Fromage	Gouda sans sel 	Saint Paulin sans sel 	Edam sans sel	Gouda sans sel 	Saint Paulin sans sel 	Edam sans sel	Petit suisse 
Dessert	Fruit sans sucre	Faisselle 	Pâtisserie sans sucre	Compote pomme mirabelle 	Yaourt nature 	Fruit sans sucre	Pâtisserie sans sucre

Dîner

	lun. 06/10	mar. 07/10	mer. 08/10	jeu. 09/10	ven. 10/10	sam. 11/10	dim. 12/10
Potage	Crème de brocolis	Velouté de tomates	Velouté clamart	Crème de potiron	Potage brunoise de légumes	Potage cultivateur	Velouté de légumes
Dessert	Petits suisses naturels 	Fruit sans sucre	Purée pomme pruneaux	Fruit sans sucre	Petit suisse 	Compote pomme abricot 	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.



: Viandes de France



: Certification environnementale niveau 2



: Origine France



: Label Rouge



: Haute Valeur Environnementale



: Pêche Durable



: Produit issu de

Déjeuner

	lun. 13/10	mar. 14/10	mer. 15/10	jeu. 16/10	ven. 17/10	sam. 18/10	dim. 19/10
Entrée	Salade verte mélangée 	Radis et beurre	Quiche au fromage	Salade de maïs 	Céleri rémoulade 	1/2 pamplemousse	Carottes rapées
Plat	Gratin savoyard	Cuisse de poulet Sauce Basquaise Riz pilaf 	Escalope de porc Lentilles cuisinées 	Steak haché de veau Haricots beurre 	Waterzoï de colin Pommes vapeur 	Tortillons Sauce bolognaise 	Paleron de boeuf au jus Polenta
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	Fruit sans sucre	Yaourt nature 	Fruit sans sucre	Compote pomme abricot 	Fromage blanc nature 	Fruit sans sucre	Pâtisserie sans sucre

Dîner

	lun. 13/10	mar. 14/10	mer. 15/10	jeu. 16/10	ven. 17/10	sam. 18/10	dim. 19/10
Potage	Crème de céleri	Crème de volaille	Potage de haricots verts	Soupe à l'oignon	Soupe de poisson	Crème d'asperge	Minestrone
Dessert	Petits suisses naturels 	Compote pomme poire 	Faisselle 	Petits suisses naturels 	Fruit sans sucre	Yaourt 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.



• Origine France



: Viandes de France



: Certification environnementale niveau 2



: Haute Valeur Environnementale

Déjeuner

	lun. 20/10	mar. 21/10	mer. 22/10	jeu. 23/10	ven. 24/10	sam. 25/10	dim. 26/10
Entrée	Salade verte mélangée 	Betteraves bio 	Salade coleslaw	Macédoine de légumes 	Salade de maïs 	Oeuf dur 	Salade de cœurs de palmiers
Plat	Omelette nature Epinards branches à la crème 	Haché de veau Purée de patates douces bio 	Sauce carbonara au poulet Penne	Rôti de dinde Haricots verts 	Parmentier de Colin 	Steak haché de boeuf Gnocchi à la romaine Sauce forestière 	Rognons de boeuf Sauce madère Pommes vapeur
Fromage	Edam sans sel	Gouda sans sel 	Saint Paulin sans sel 	Edam sans sel	Gouda sans sel 	Saint Paulin sans sel 	Petit suisse
Dessert	Fruit sans sucre	Fromage blanc nature 	Fruit sans sucre	Faisselle 	Fruit sans sucre	Fruit sans sucre	Pâtisserie sans sucre

Dîner

	lun. 20/10	mar. 21/10	mer. 22/10	jeu. 23/10	ven. 24/10	sam. 25/10	dim. 26/10
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	Compote de poire	Fruit sans sucre	Petit suisse 	Fruit sans sucre	Yaourt nature 	Faisselle 	Compote pomme banane

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. 27/10	mar. 28/10	mer. 29/10	jeu. 30/10	ven. 31/10	sam. 01/11	dim. 02/11
Entrée	Céleri à la hongroise	Salade de maïs 	Salade de cocos vinaigrette	Carottes râpées bio 	Betteraves	Salade de pois chiches	Poireaux vinaigrette
Plat	Rôti de porc Flageolets 	Filet de poulet Sauce au curry Riz à l'indienne	Escalope de porc Haricots verts 	Farce bolognaise bio Coquillettes bio 	Filet de colin au curry Ratatouille d'hiver	Steak haché de veau Chou braisé	Longe de veau Pommes boulangères
Fromage	Gouda sans sel 	Saint Paulin sans sel 	Edam sans sel	Gouda sans sel 	Saint Paulin sans sel 	Edam sans sel	Fromage blanc nature
Dessert	Fruit sans sucre	Petit suisse 	Yaourt nature 	Fruit sans sucre	Compote pomme pruneaux	Faisselle 	Pâtisserie sans sucre

Dîner

	lun. 27/10	mar. 28/10	mer. 29/10	jeu. 30/10	ven. 31/10	sam. 01/11	dim. 02/11
Potage	Potage Saint Germain	Crème florentine	Velouté de bolet	Potage Dubarry	Potage de légumes	Crème d'asperge	Soupe au pistou
Dessert	Faisselle 	Fruit sans sucre	Compote de pomme 	Yaourt nature 	Petit suisse 	Fruit sans sucre	Compote pomme poire

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.

: Viandes de France : Certification environnementale niveau 2 : Origine France : Produit issu de l'agriculture biologique : Haute Valeur Environnementale