

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  	Quenelles natures 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 sans sucre	Faisselle 	Yaourt nature 	Fruit sans sucre	Petit suisse 	Pâtisserie sans sucre

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 nature 	Faisselle 	Purée pomme pruneaux	Fruit sans sucre	Fromage blanc nature 	Compote pomme cerise	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.



: Appellation d'Origine Protégée



: Produit issu de l'agriculture biologique



: Indication Géographique Protégée



: Origine France



: Certification environnementale niveau 2



: Pêche

Durable  : Viandes de France

Déjeuner

	lun. 10/11	mar. 11/11	mer. 12/11	jeu. 13/11	ven. 14/11	sam. 15/11	dim. 16/11
Entrée	Taboulé	Croisillon 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	Fruit sans sucre	Faisselle 	Yaourt nature 	Fruit sans sucre	Pâtisserie sans sucre	Fruit sans sucre	Pâtisserie sans sucre

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	Purée de pomme 	Petit suisse 	Fruit sans sucre	Compote pomme banane	Fromage blanc nature 	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.



: Origine France



: Certification environnementale niveau 2



: Produit issu de l'agriculture biologique



: Pêche Durable



: Appellation d'Origine Protégée



: Haute Valeur

Environnementale

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 	Cassolette 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	Petit suisse 	Fruit sans sucre	Yaourt nature 	Pâtisserie sans sucre	Petit suisse 	Fruit sans sucre	Pâtisserie sans sucre

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 sans sucre	Faisselle 	Fruit sans sucre	Fromage blanc nature 	Compote pomme poire 	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.

 : Produit issu de l'agriculture biologique  : Origine France  : Viandes de France  : Certification environnementale niveau 2  : Appellation d'Origine Protégée  : Pêche Durable  :

Haute Valeur Environnementale

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 	Fruit sans sucre	Faisselle 	Fruit sans sucre	Yaourt nature 	Fruit sans sucre	Pâtisserie sans sucre

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 sans sucre	Yaourt nature 	Fruit sans sucre	Fromage blanc nature 	Compote pomme poire 	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 : Appellation d'Origine Protégée : Certification environnementale niveau 2 : Label Rouge : Viandes de France :
Pêche Durable : Haute Valeur Environnementale