

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	Pizza au fromage	Terrine forestière
Plat	Boulettes de porc bio  Aux olives Riz pilaf bio 	Cordon bleu de dinde  Carottes sautées 	Paupiette de veau Purée de pommes de terre	Tortellinis ricotta épinards	Calamars à la romaine Haricots verts 	Escalope de poulet panée Petits pois à la française  	Paupiette de poisson Sauce à l'aneth Brunoise de légumes
Fromage	Gouda bio  	Fourme d'Ambert 	Saint Paulin bio  	Camembert bio  	Edam bio  	Vache grosjean	Saint nectaire 
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	Soupe de poisson	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  : Certification environnementale niveau 2  : Appellation d'Origine Protégée  : Haute Valeur Environnementale

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 rémoulade 	Salade de mâche 	Flammekueche	Crêpe au fromage	Betteraves 	Terrine de poisson
Plat	Tripes Pommes vapeur 	Cassoulet Haricots blancs	Emincé de volaille LR Sauce normande Coquillettes	Choucroute 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	Cantal 	Mimolette bio 	Camembert bio 	Tomme blanche 	Emmental bio 	Tomme noire 	Saint Paulin bio
Dessert	Fruit sans sucre	Faïsselle 	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.

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	Tarte au fromage	Cervelas	Céleri rémoulade 	1/2 pamplemousse	Terrine de campagne
Plat	Gratin savoyard	Cuisse de poulet Sauce Basquaise Riz pilaf	Saucisse de Toulouse IGP Lentilles cuisinées 	Boulettes de boeuf Sauce dijonnaise Haricots beurre 	Waterzoï de colin Pommes vapeur 	Raviolis au boeuf 	Paleron de boeuf au jus Polenta
Fromage	Tomme blanche 	Saint Paulin bio 	Coulommiers 	Tomme noire 	Bleu français 	Gouda bio 	Roquefort pointe
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

Produit local issu des départements : 04, 05, 06, 13, 83, 84, 73, 07, 26, 30, 38, 2A, 2B. Italie (Piemont, Ligurie), selon la définition du référentiel Ecocert "En Cuisine"
 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. 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 	Croissillon dubarry	Salade de cœurs de palmiers
Plat	Omelette nature Epinards branches à la crème 	Haché de veau Purée de patates douces bio 	Farce carbonara Penne	Rôti de dinde Haricots verts 	Parmentier de Colin 	Alouette de boeuf Sauce aux cèpes Gnocchi à la romaine	Rognons de boeuf Sauce madère Pommes vapeur
Fromage	Brie 	Emmental bio 	Rondelé aux noix 	Edam bio 	Saint nectaire 	Tomme noire 	Cantal
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	Crème de veau	Potage paysan
Dessert	Compote de poire	Fruit sans sucre	Petit suisse 	Fruit sans sucre	Yaourt nature 	Faisselle 	Compote pomme banane

Produit local issu des départements : 04, 05, 06, 13, 83, 84, 73, 07, 26, 30, 38, 2A, 2B. Italie (Piemont, Ligurie), selon la définition du référentiel Ecocert "En Cuisine"
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 : Viandes de France : Pêche Durable : Appellation d'Origine Protégée

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	Mini nems aux légumes	Jambon cru	Carottes râpées bio	Rillettes de sardines	Salade de pois chiches	Poireaux sauce gribiche
Plat	Rôti de porc Sauce aux olives Flageolets 	Filet de poulet Sauce au curry Riz à l'indienne	Chipolata LR Haricots verts 	Farce bolognaise bio Coquillettes bio	Filet de colin meunière Ratatouille d'hiver	Jambonneau Chou braisé	Longe de veau Pommes boulangères
Fromage	Gouda bio 	Fourme d'Ambert 	Saint Paulin bio 	Camembert bio 	Edam bio 	Vache grosjean	Saint nectaire
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	Soupe de poisson	Crème d'asperge	Soupe au pistou
Dessert	Faisselle 	Fruit sans sucre	Compote de pomme 	Yaourt nature 	Petit suisse 	Fruit sans sucre	Compote pomme poire

Produit local issu des départements : 04, 05, 06, 13, 83, 84, 73, 07, 26, 30, 38, 2A, 2B. Italie (Piemont, Ligurie), selon la définition du référentiel Ecocert "En Cuisine"
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.