

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	Macédoine de légumes 	Salade verte 
Plat	Filet de colin sauce moutarde Purée de pommes de terre aux deux moutardes	Raviolis ricotta épinards	Filet de colin  Sauce citron Lentilles cuisinées  	Quenelles natures bio  Sauce tomate Riz pilaf bio 	Batonnets de colin  Chou romanesco	Paupiette de poisson Poêlée paysanne	Saumonette  Sauce basilic 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



: Pêche Durable



: Origine France



: Certification environnementale niveau 2

2  : 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	Céleri rémoulade
Plat	Filet de colin pané Petits pois 	Filet de colin Sauce vierge Purée de légumes 	Boulettes végétales Riz pilaf bio 	Raviolis aux légumes bio 	Parmentier de Colin 	Filet de colin meunière 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	Potage de légumes	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.



: Pêche Durable



: Certification environnementale niveau 2



: Origine France



: Région Ultra Périphérique



: Produit issu de l'agriculture biologique



: Haute Valeur Environnementale



: Appellation d'Origine Protégée



: 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 rémoulade



Poivrons à l'huile

Salade de mâche



Plat

Boulettes végétales
Coquillettes bio



Parmentier de Colin



Galette pois blé
Haricots verts



Blanquette de colin



Riz pilaf bio



Filet de colin



Chou de Bruxelles



Filet de colin



Sauce provençale
Polenta

Filet de colin sauce
moutarde

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

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



: Pêche Durable



: Haute Valeur Environnementale



: Certification environnementale niveau 2



: Appellation d'Origine

Protégée : 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	Terrine 3 poissons lisse	Salade de chou blanc 	Salade verte et croustons	Macédoine de légumes 	Tarte à l'oignon	Salade de coeurs de palmiers
Plat	Omelette bio nature Petits pois bio 	Paupiette de saumon Coquillettes bio 	Cubes de colin ciboulette Gnocchi à la romaine	Pané de blé Printanière de légumes 	Fricassée de colin Sauce tomate Riz pilaf bio 	Filet de colin Sauce tomate Semoule au beurre	Petites seiches à la niçoise 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 : Pêche Durable
 : Haute Valeur Environnementale : Fruits et légumes de saison