

## Déjeuner

	lun. 29/09	mar. 30/09	mer. 01/10	jeu. 02/10	ven. 03/10	sam. 04/10	dim. 05/10
<b>Entrée</b>	Betteraves bio  	Taboulé	Salade de tomate HVE  	Salade verte mélangée 	Salade coleslaw	Pizza au fromage	Macédoine de légumes 
<b>Plat</b>	Boulettes végétales Riz pilaf bio 	Filet de colin meunière  Carottes sautées 	Paupiette de poisson Sauce crème Purée de pommes de terre	Tortellinis ricotta épinards	Calamars à la romaine Haricots verts 	Filet de colin pané  Petits pois à la française  	Paupiette de poisson Sauce à l'aneth Brunoise de légumes
<b>Fromage</b>	Gouda bio  	Fourme d'Ambert 	Saint Paulin bio  	Camembert bio  	Edam bio  	Vache grosjean	Saint nectaire 
<b>Dessert</b>	Mousse au chocolat bio  	Fruit de saison HVE 	Compote HVE	Fromage blanc nature  Crème de marrons	Petit suisse aromatisé bio  	Fruit de saison bio 	Flan pâtissier

## Dîner

	lun. 29/09	mar. 30/09	mer. 01/10	jeu. 02/10	ven. 03/10	sam. 04/10	dim. 05/10
<b>Potage</b>	Potage Saint Germain	Crème florentine	Velouté de légumes	Potage Dubarry	Soupe de poisson	Crème d'asperge	Soupe au pistou
<b>Dessert</b>	Compote de pêche 	Yaourt aromatisé 	Flan vanille 	Compote de pomme  	Fruit de saison 	Semoule au lait 	Fruit de saison 

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.

 : Produit issu de l'agriculture biologique  : Origine France  : Pêche Durable  : Certification environnementale niveau 2  : Appellation d'Origine Protégée  : Haute Valeur Environnementale  : Fruits et légumes de saison

## 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

### Entrée

Poireaux sauce gribiche

Céleri rémoulade

Salade de mâche

Oeuf dur

Crêpe au fromage

Betteraves

Terrine de poisson

### Plat

Filet de colin  
Sauce paprika  
Pommes vapeur

Filet de colin sauce  
moutarde  
Haricots blancs

Filet de colin  
Sauce normande  
Coquillettes

Choucroute de la mer  
Chou de choucroute

Pavé de saumon  
Sauce à l'oseille  
Riz pilaf bio

Parmentier de poisson

Paupiette de poisson  
Sauce crème  
Pommes de terre rôties  
au romarin

### Fromage

Cantal

Mimolette bio

Camembert bio

Tomme blanche

Emmental bio

Tomme noire

Saint Paulin bio

### Dessert

Fruit de saison HVE

Liégeois vanille

Tarte normande

Compote pomme  
mirabelle

Yaourt au caramel  
beurre salé fabriqué en  
Bretagne

Fruit de saison bio

Tarte au chocolat

## 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

Crème dessert café

Fruit de saison

Pruneaux au sirop

Fruit de saison

Semoule au lait

Compote pomme abricot

Fruit de saison

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.

: Pêche Durable : Certification environnementale niveau 2 : Appellation d'Origine Protégée : Haute Valeur Environnementale : Produit issu de l'agriculture biologique : Origine France : Fruits et légumes de saison

## Déjeuner

	lun. 13/10	mar. 14/10	mer. 15/10	jeu. 16/10	ven. 17/10	sam. 18/10	dim. 19/10
<b>Entrée</b>	Salade verte mélangée 	Radis et beurre	Tarte au fromage	Crêpe au fromage	Céleri rémoulade 	1/2 pamplemousse	Carottes rapées
<b>Plat</b>	Gratin savoyard végétal	Filet de colin  Sauce Basquaise Riz pilaf	Filet de colin sauce moutarde Lentilles cuisinées  	Boulettes végétales Haricots beurre 	Waterzoï de colin Pommes vapeur 	Raviolis ricotta épinards	Filet de colin  Sauce provençale Polenta
<b>Fromage</b>	Tomme blanche 	Saint Paulin bio  	Coulommiers 	Tomme noire 	Bleu français 	Gouda bio  	Roquefort pointe 
<b>Dessert</b>	Fruit de saison bio 	Crème dessert caramel 	Fruit de saison HVE 	Compote pomme abricot 	Fromage blanc aromatisé 	Fruit de saison HVE 	Paris Brest 

## Dîner

	lun. 13/10	mar. 14/10	mer. 15/10	jeu. 16/10	ven. 17/10	sam. 18/10	dim. 19/10
<b>Potage</b>	Crème de céleri	Potage de légumes	Potage de haricots verts	Soupe à l'oignon	Soupe de poisson	Crème d'asperge	Minestrone
<b>Dessert</b>	Riz au lait	Compote pomme poire 	Dany vanille 	Petits suisses aromatisés 	Fruit de saison 	Crème dessert café 	Fruit de saison 

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 : Produit issu de l'agriculture biologique : Pêche Durable : Certification environnementale niveau 2 : Haute Valeur Environnementale : Appellation d'Origine  
Protégée : Fruits et légumes de saison

## Déjeuner

	lun. 20/10	mar. 21/10	mer. 22/10	jeu. 23/10	ven. 24/10	sam. 25/10	dim. 26/10
<b>Entrée</b>	Salade verte mélangée 	Betteraves bio 	Salade coleslaw	Macédoine de légumes 	Salade de maïs 	Croissillon dubarry	Salade de cœurs de palmiers
<b>Plat</b>	Omelette nature Epinards branches à la crème  	Galette pois blé Purée de patates douces bio 	Thon à la catalane Penne	Filet de colin  Sauce vierge Haricots verts 	Parmentier de Colin 	Paupiette de poisson Sauce basilic Gnocchi à la romaine	Petites seiches à la niçoise Pommes vapeur 
<b>Fromage</b>	Brie 	Emmental bio 	Rondelé aux noix 	Edam bio 	Saint nectaire 	Tomme noire 	Cantal 
<b>Dessert</b>	Fruit de saison HVE 	Fromage blanc nature Coupelle de miel 	Fruit de saison bio 	Crème dessert chocolat bio 	Banane 	Fruit de saison bio 	Mille-feuilles

## Dîner

	lun. 20/10	mar. 21/10	mer. 22/10	jeu. 23/10	ven. 24/10	sam. 25/10	dim. 26/10
<b>Potage</b>	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
<b>Dessert</b>	Compote de poire	Fruit de saison 	Liégeois café 	Fruit de saison 	Yaourt aromatisé 	Semoule au lait 	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 : Haute Valeur Environnementale : Produit issu de l'agriculture biologique : Pêche Durable : Appellation d'Origine  
 : Région Ultra Périphérique : Fruits et légumes de saison

## Déjeuner

	lun. 27/10	mar. 28/10	mer. 29/10	jeu. 30/10	ven. 31/10	sam. 01/11	dim. 02/11
<b>Entrée</b>	Céleri à la hongroise	Mini nems aux légumes	Salade bretonne	Carottes râpées bio	Rillettes de sardines	Salade de pois chiches	Poireaux sauce gribiche
<b>Plat</b>	Galette pois blé Flageolets 	Filet de colin à l'aneth Riz à l'indienne	Pané de blé épinards Haricots verts 	Thon à la catalane Coquillettes bio	Filet de colin meunière  Ratatouille d'hiver	Paupiette de poisson Sauce crème Chou braisé	Saumonette  Sauce basilic Pommes boulangères
<b>Fromage</b>	Gouda bio  	Fourme d'Ambert 	Saint Paulin bio  	Camembert bio  	Edam bio  	Vache grosjean	Saint nectaire 
<b>Dessert</b>	Fruit de saison HVE 	Flan vanille 	Riz au lait	Fruit de saison bio 	Compote pomme pruneaux	Crème dessert chocolat bio  	Eclair au chocolat

## Dîner

	lun. 27/10	mar. 28/10	mer. 29/10	jeu. 30/10	ven. 31/10	sam. 01/11	dim. 02/11
<b>Potage</b>	Potage Saint Germain	Crème florentine	Velouté de bolet	Potage Dubarry	Soupe de poisson	Crème d'asperge	Soupe au pistou
<b>Dessert</b>	Faisselle 	Fruit de saison 	Compote de pomme  	Yaourt aromatisé 	Liégeois café 	Fruit de saison 	Cocktail de fruits

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.

: Certification environnementale niveau 2 : Produit issu de l'agriculture biologique : Origine France : Haute Valeur Environnementale : Appellation d'Origine Protégée : Pêche  
 Durable : Fruits et légumes de saison