

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	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
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 aromatisé 	Flan vanille 	Compote de pomme 	Fruit de saison 	Semoule au lait 	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 : 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



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 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



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 : Appellation d'Origine Protégée : Haute Valeur Environnementale : Produit issu de l'agriculture biologique : Origine France : Label Rouge : Viandes de France : Pêche Durable : 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

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



Lentilles cuisinées



Boulettes de bœuf
Sauce dijonnaise
Haricots beurre



Waterzoï de colin
Pommes vapeur



Raviolis au bœuf

Paleron de bœuf au jus
Polenta

Fromage

Tomme blanche



Saint Paulin bio



Coulommiers



Tomme noire



Bleu français



Gouda bio



Roquefort pointe



Dessert

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

Potage

Crème de céleri

Crème de volaille

Potage de haricots
verts

Soupe à l'oignon

Soupe de poisson

Crème d'asperge

Minestrone

Dessert

Riz au lait

Compote pomme poire



Dany vanille



Petits suisses
aromatisés



Fruit de saison



Crème dessert café



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.



: Origine France



: Produit issu de l'agriculture biologique



: Viandes de France



: Indication Géographique Protégée



: 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
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 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
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 de saison 	Liégeois café 	Fruit de saison 	Yaourt aromatisé 	Semoule au lait 	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.

: Origine France : Certification environnementale niveau 2 : Haute Valeur Environnementale : Produit issu de l'agriculture biologique : Viandes de France : Pêche Durable : Appellation d'Origine Protégée : 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
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 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
Potage	Potage Saint Germain	Crème florentine	Velouté de bolet	Potage Dubarry	Soupe de poisson	Crème d'asperge	Soupe au pistou
Dessert	Faisselle 	Fruit de saison 	Compote pomme coing	Yaourt aromatisé 	Liégeois café 	Fruit de saison 	Cocktail de fruits

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 : Produit issu de l'agriculture biologique : Origine France : Haute Valeur Environnementale : Appellation d'Origine
Protégée : Label Rouge : Pêche Durable : Fruits et légumes de saison