

Déjeuner

	lun. 31/08	mar. 01/09	mer. 02/09	jeu. 03/09	ven. 04/09	sam. 05/09	dim. 06/09
Entrée	Salade de tomate HVE  	Betteraves persillées bio  	Macédoine de légumes 	Concombre vinaigrette	Salade de maïs et betteraves 	Salade verte mélangée 	Salade coleslaw
Plat	Filet de colin  Sauce à l'oseille Purée de légumes 	Steak haché de bœuf  Sauce tomate Penne bio	Rôti de porc  Purée de pommes de terre	Filet de poulet  Sauce paprika Carottes sautées 	Medaillon de merlu  Sauce vierge Ratatouille	Emincé de volaille LR   Sauce au curry Chou romanesco	Steak haché de veau Sauce échalotes Pommes vapeur 
Fromage	Saint Paulin sans sel 	Edam sans sel	Gouda sans sel 	Saint Paulin sans sel 	Edam sans sel	Gouda sans sel 	Fromage blanc nature 
Dessert	Yaourt nature 	Petits suisses naturels 	Fruit sans sucre	Compote pomme poire 	Fruit sans sucre	Faisselle 	Pâtisserie sans sucre

Dîner

	lun. 31/08	mar. 01/09	mer. 02/09	jeu. 03/09	ven. 04/09	sam. 05/09	dim. 06/09
Potage	Potage Saint Germain	Crème florentine	Velouté de bolet	Potage Dubarry	Potage de légumes	Crème d'asperge	Soupe au pistou
Dessert	Fruit sans sucre	Fromage blanc nature 	Faisselle 	Petits suisses naturels 	Yaourt nature 	Purée pomme pruneaux	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  : Haute Valeur Environnementale  : Pêche Durable  : Certification environnementale niveau 2  : Produit issu de l'agriculture biologique  : Viandes de France  : Label Rouge

Déjeuner

	lun. 07/09	mar. 08/09	mer. 09/09	jeu. 10/09	ven. 11/09	sam. 12/09 MENU ALSACE	dim. 13/09
Entrée	Salade de tomate bio 	Salade coleslaw	Concombre vinaigrette	Melon HVE 	Salade de lentilles aux échalotes	Quiche aux légumes	Salade de mâche 
Plat	Escalope de volaille Sauce crème Haricots verts bio 	Rôti de boeuf bio  Pommes vapeur 	Filet de poulet  Sauce normande Polenta	Tripes cuisinées  Pommes vapeur 	Filet de colin  Sauce citron Brocolis sautés	Escalope de porc Chou blanc cuisiné	Rôti de veau Au jus Poêlée romanesco
Fromage	Edam sans sel	Gouda sans sel 	Saint Paulin sans sel 	Edam bio  	Gouda sans sel 	Saint Paulin sans sel 	Yaourt nature 
Dessert	Pâtisserie sans sucre	Fruit sans sucre	Compote pomme abricot 	Faisselle 	Yaourt nature 	Fruit sans sucre	Pâtisserie sans sucre

Dîner

	lun. 07/09	mar. 08/09	mer. 09/09	jeu. 10/09	ven. 11/09	sam. 12/09	dim. 13/09
Potage	Crème de brocolis	Velouté de tomates	Velouté clamart 	Soupe à l'oignon	Potage brunoise de légumes	Potage cultivateur	Velouté de légumes
Dessert	Fromage blanc nature 	Purée pomme coing	Petits suisses natures 	Fruit sans sucre	Pomme cuite 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



: Viandes de France



: Haute Valeur Environnementale



: Pêche Durable

Déjeuner

	lun. 14/09	mar. 15/09	mer. 16/09	jeu. 17/09	ven. 18/09	sam. 19/09	dim. 20/09
Entrée	Oeuf dur 	Melon HVE 	Céleri vinaigrette	Radis et beurre	Salade de pâtes	Salade d'artichauts	Melon
Plat	Escalope de volaille Petits pois à la française 	Rôti de porc LR Sauce charcutière Purée crécy	Filet de colin Sauce vierge Riz basmati	Sauce bolognaise Penne	Paupiette de saumon Sauce arlequin Chou fleur 	Escalope de porc Flageolets 	Rognons de boeuf Serpentini
Fromage	Gouda sans sel 	Saint Paulin sans sel 	Edam sans sel	Gouda sans sel 	Saint Paulin sans sel 	Edam sans sel	Yaourt nature
Dessert	Petits suisses naturels 	Compote pomme poire 	Fruit sans sucre	Fruit sans sucre	Faisselle 	Fromage blanc nature 	Pâtisserie sans sucre

Dîner

	lun. 14/09	mar. 15/09	mer. 16/09	jeu. 17/09	ven. 18/09	sam. 19/09	dim. 20/09
Potage	Crème de céleri	Crème de volaille	Potage de haricots verts	Crème de potiron	Potage de légumes	Crème d'asperge	Minestrone
Dessert	Fruit sans sucre	Faisselle 	Biscuit sans sucre	Petits suisses naturels 	Fruit sans sucre	Purée pomme banane	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



: Haute Valeur Environnementale



: Label Rouge



: Viandes de France



: Pêche Durable

Déjeuner

	lun. 21/09	mar. 22/09	mer. 23/09	jeu. 24/09	ven. 25/09	sam. 26/09	dim. 27/09
Entrée	Betteraves persillées bio  	Carottes râpées 	Oeuf dur 	Salade de pois chiches 	Salade de tomate HVE  	Poivrons à l'huile	Poireaux vinaigrette
Plat	Omelette à l'espagnole Riz pilaf bio 	Escalope de porc Lentilles cuisinées  	Sauce carbonara au poulet Tortillons	Steak haché de veau Pommes vapeur 	Parmentier de poisson au potiron 	Rôti de porc LR   Purée de pommes de terre au lait	Sauté de lapin Gnocchi à la romaine
Fromage	Saint Paulin sans sel 	Edam sans sel	Gouda sans sel 	Saint Paulin sans sel 	Edam sans sel	Gouda sans sel 	Fromage blanc nature 
Dessert	Purée pomme abricot bio 	Fruit sans sucre	Fruit sans sucre	Faisselle 	Yaourt nature 	Fruit sans sucre	Pâtisserie sans sucre

Dîner

	lun. 21/09	mar. 22/09	mer. 23/09	jeu. 24/09	ven. 25/09	sam. 26/09	dim. 27/09
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	Faisselle 	Purée pomme banane	Yaourt nature 	Fruit sans sucre	Fruit sans sucre	Petits suisses naturels 	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



: Haute Valeur Environnementale



: Pêche Durable



: Label Rouge



:

Viandes de France