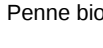
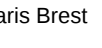


Déjeuner

	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 aromatisé 	Mousse au chocolat bio 	Fruit de saison HVE 	Compote pomme poire 	Banane 	Liégeois café 	Paris Brest 

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 de saison 	Fromage blanc aux fruits	Semoule au lait 	Petit suisse aromatisé	Yaourt nature  Sucre	Purée pomme pruneaux	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  : Haute Valeur Environnementale  : Pêche Durable  : Certification environnementale niveau 2  : Commerce équitable  : Produit issu de l'agriculture biologique  : Région Ultra Périphérique  : Label Rouge  : Fruits et légumes de saison

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	Rôti de porc 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	Eclair au chocolat	Fruit de saison HVE 	Compote pomme abricot 	Liégeois café 	Yaourt aromatisé 	Fruit de saison HVE 	Flan pâtissier

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 aromatisé 	Purée pomme coing	Mousse au citron 	Fruit de saison 	Pomme cuite	Crème dessert vanille 	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



: Haute Valeur Environnementale



: Viandes de France



: Commerce équitable



: Pêche Durable



: Fruits et légumes de saison

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	Crème dessert praliné 	Compote pomme poire 	Fruit de saison HVE 	Banane 	Mousse au café 	Fromage blanc nature Coupelle de confiture	Tarte normande

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 de saison 	Faisselle Coupelle de confiture	Cake aux fruits	Petits suisses aromatisés 	Fruit de saison 	Purée pomme banane	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



: Certification environnementale niveau 2



: Commerce équitable



: Haute Valeur Environnementale



: Label Rouge



: Viandes de France



: Pêche Durable



: Région Ultra Périphérique



: Fruits et légumes de saison

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 de saison HVE 	Fruit de saison HVE 	Faisselle Coupelle de confiture 	Crème dessert vanille 	Fruit de saison HVE 	Tarte croissants abricots

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	Flan au chocolat	Purée pomme banane	Yaourt aromatisé 	Fruit de saison 	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  : Haute Valeur Environnementale  : Pêche Durable  : Commerce équitable  : Label Rouge

 : Viandes de France  : Fruits et légumes de saison