

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 	Feuilleté au fromage	Salade de maïs et betteraves 	Terrine de légumes	Salade de tomate 
Plat	Lasagnes ricotta épinards	Boulettes de bœuf bio 	Filet de Hoki Sauce moutarde Purée de pommes de terre	Pané de blé épinards Carottes sautées 	Medaillon de merlu 	Filet de colin 	Paupiette de poisson Sauce crème Pommes noisettes
Fromage	Tomme blanche 	Saint Paulin bio 	Coulommiers 	Tomme noire 	Bleu français 	Gouda bio 	Roquefort pointe 
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	Soupe de poisson	Crème d'asperge	Soupe au pistou
Dessert	Fruit de saison 	Fromage blanc aux fruits	Semoule au lait 	Petit suisse aromatisé	Yaourt nature 	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



: Commerce équitable



: Produit issu de l'agriculture biologique



: Viandes de France



: Certification environnementale niveau 2



: Pêche Durable



: Région Ultra Périphérique



: Appellation d'Origine Protégée



: 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 Croutons
Plat	Nugget's de blé Haricots verts bio 	Galette pois blé Pommes noisettes	Quenelles natures Sauce tomate Polenta	Filet de colin Sauce provençale Pommes vapeur 	Calamars à la romaine Brocolis sautés	Filet de lieu noir fumé Chou blanc cuisiné	Saumonette Sauce basilic Poêlée romanesco
Fromage	Brie 	Emmental bio 	Rondelé aux noix 	Edam bio 	Saint nectaire 	Tomme noire 	Cantal AOP
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 : Haute Valeur Environnementale : Pêche Durable : Certification environnementale niveau 2 : Commerce équitable : Appellation d'Origine Protégée : 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	Salade de tomate 	Melon HVE 	Céleri rémoulade 	Radis et beurre	Rillettes de thon	Salade d'artichauts	Feuilleté Dubarry
Plat	Filet de colin pané Petits pois à la française 	Filet de colin Sauce à l'oseille Purée crécy	Filet de colin Sauce vierge Riz basmati	Raviolis ricotta épinards bio 	Paupiette de saumon Sauce arlequin Chou fleur 	Filet de colin Sauce moutarde Flageolets 	Aile de raie aux câpres Serpentini
Fromage	Gouda bio 	Fourme d'Ambert 	Saint Paulin bio 	Camembert bio 	Edam bio 	Vache grosjean	Saint nectaire
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	Potage de légumes	Potage de haricots verts	Crème de potiron	Soupe de poisson	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 : Pêche Durable : Certification environnementale niveau 2 : Produit issu de l'agriculture biologique : Commerce équitable : Haute Valeur Environnementale : Appellation d'Origine Protégée : 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  	Tarte au fromage	Oeuf dur 	Salade de pois chiches 	Salade de tomate HVE  	Poivrons à l'huile	Poireaux sauce gribiche
Plat	Quenelles natures bio  Sauce financière Riz pilaf bio 	Filet de Hoki Sauce paprika Lentilles cuisinées  	Thon à la catalane Tortillons	Boulettes végétales Pommes vapeur 	Parmentier de poisson au potiron 	Paupiette de saumon Sauce à l'oseille Purée de pommes de terre aux deux moutardes	Medaillon de merlu  Sauce dieppoise Gnocchi à la romaine
Fromage	Cantal 	Mimolette bio 	Camembert bio  	Tomme blanche 	Emmental bio  	Tomme noire 	Saint Paulin bio  
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  : Appellation d'Origine Protégée  : Certification environnementale niveau 2  : Haute Valeur Environnementale  : Pêche
 : Commerce équitable  : Fruits et légumes de saison