

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	Mortadelle
Plat	Lasagnes ricotta épinards	Boulettes de bœuf bio   Sauce tomate bio Penne bio	Boudin noir  Purée de pommes de terre	Pané de blé épinards Carottes sautées 	Medaillon de merlu  Sauce vierge Ratatouille	Emincé de volaille LR   Sauce au curry Chou romanesco	Fricadelle de bœuf Sauce échalotes 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  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



: Commerce équitable



: Produit issu de l'agriculture biologique



: Viandes de France



: Certification environnementale niveau 2



: Pêche Durable



: Région Ultra Périphérique



: Label Rouge



: 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	Chorizo	Melon HVE 	Salade de lentilles aux échalotes	Flamenkuch	Salade de mâche  Croutons 
Plat	Nugget's de filet de poulet bio  Haricots verts bio 	Rôti de boeuf bio  Pommes noisettes	Paupiette de dinde Sauce normande Polenta	Tripes cuisinées  Pommes vapeur 	Calamars à la romaine Brocolis sautés	Duo de saucisses (Strasbourg, Francfort) Chou blanc cuisiné	Rôti de veau Au jus 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  : Viandes de France  : 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	Saucisson	Melon HVE 	Céleri rémoulade 	Radis et beurre	Rillettes de thon	Salade d'artichauts	Feuilleté Dubarry
Plat	Escalope de volaille panée Petits pois à la française  	Rôti de porc LR   Sauce charcutière Purée crécy	Filet de colin  Sauce vierge Riz basmati	Raviolis ricotta épinards bio 	Paupiette de saumon Sauce arlequin Chou fleur 	Jambonneau  Flageolets 	Rognons de boeuf 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	Crème de volaille	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



: Certification environnementale niveau 2



: Produit issu de l'agriculture biologique



: Commerce équitable



: Haute Valeur Environnementale



: Label Rouge



:

Viandes de France



: Appellation d'Origine Protégée



: 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  	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 	Saucisse de Toulouse Egalim  Lentilles cuisinées  	Farce carbonara  Tortillons	Capoun Pommes vapeur 	Parmentier de poisson au potiron 	Rôti de porc LR  Purée de pommes de terre aux deux moutardes	Paupiette de lapin Sauce forestière 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	Crème de veau	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
Durable  : Commerce équitable  : Label Rouge  : Viandes de France  : Fruits et légumes de saison