

Déjeuner

	lun. 28/09	mar. 29/09	mer. 30/09	jeu. 01/10	ven. 02/10	sam. 03/10	dim. 04/10
Entrée	Carottes râpées 	Taboulé	Salade de tomate HVE 	Salade verte mélangée 	Crêpe au fromage	Radis et beurre	Macédoine de légumes
Plat	Sauté de porc Au jus de veau Riz pilaf	Escalope de volaille Carottes sautées 	Burger de veau Purée de pommes de terre au lait	Farce bolognaise Penne	Filet de Hoki Sauce citron Haricots verts persillés 	Filet de poulet EBE Sauce crème Petits pois carottes	Filet de colin Sauce à l'oseille Brunoise de légumes
Fromage	Edam sans sel	Gouda sans sel 	Saint Paulin sans sel 	Edam sans sel	Gouda sans sel 	Gouda bio 	Fromage blanc nature
Dessert	Petit suisse nature 	Fruit sans sucre	Compote de pommes bio 	Fromage blanc nature 	Petit suisse nature 	Fruit sans sucre	Pâtisserie sans sucre

Dîner

	lun. 28/09	mar. 29/09	mer. 30/09	jeu. 01/10	ven. 02/10	sam. 03/10	dim. 04/10
Potage	Potage Saint Germain	Crème florentine	Velouté de légumes	Potage Dubarry	Potage de légumes	Crème d'asperge	Soupe au pistou
Dessert	Compote de pêche 	Yaourt nature 	Faisselle 	Compote de pomme 	Fruit 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.

: Certification environnementale niveau 2 : Viandes de France : Origine France : Haute Valeur Environnementale : Produit issu de l'agriculture biologique : Pêche Durable :
Produit labélisé EGALIM

Déjeuner

	lun. 05/10 LUNDI FLANDRES	mar. 06/10 MARDI SUD OUEST	mer. 07/10 MERCREDI AUVERGNE	jeu. 08/10 JEUDI BOURGOGNE	ven. 09/10 VENDREDI ATLANTIQUE	sam. 10/10	dim. 11/10
Entrée	Salade de poireaux	Salade de céleri	Quiche aux légumes	Oeuf dur 	Carottes râpées 	Betteraves 	Salade de mâche
Plat	Carbonade de boeuf bio Pommes de terre fondantes 	Escalope de porc Sauce piquante Boulgour du chef	Rôti de porc Lentilles cuisinées 	Coq au vin Tagliatelles	Blanquette de saumon Tian de carottes	Hachis parmentier 	Emincé de volaille Sauce normande Poêlée romanesco
Fromage	Gouda sans sel 	Saint Paulin sans sel 	Edam sans sel	Gouda sans sel 	Saint Paulin sans sel 	Edam sans sel	Petit suisse nature
Dessert	Fruit sans sucre	Pâtisserie sans sucre	Compote pomme mirabelle 	Poire pochée sans sucre	Yaourt nature 	Fruit sans sucre	Pâtisserie sans sucre

Dîner

	lun. 05/10	mar. 06/10	mer. 07/10	jeu. 08/10	ven. 09/10	sam. 10/10	dim. 11/10
Potage	Crème de brocolis	Velouté de tomates	Velouté clamart 	Potage brunoise de légumes	Crème de potiron	Potage cultivateur	Velouté de légumes
Dessert	Petit suisse nature 	Fruit sans sucre	Purée pomme pruneaux	Fruit sans sucre	Compote de pomme 	Compote pomme abricot 	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



: Certification environnementale niveau 2



: Origine France



: Viandes de France



: Haute Valeur Environnementale



: Pêche Durable



:

Déjeuner

	lun. 12/10	mar. 13/10	mer. 14/10	jeu. 15/10	ven. 16/10	sam. 17/10	dim. 18/10
Entrée	Salade verte mélangée  	Radis et beurre	Quiche aux légumes	Salade de maïs 	Salade de céleri	1/2 pamplemousse	Carottes râpées 
Plat	Gratin savoyard aux dés de poulet	Paupiette de lapin Sauce aux olives Polenta	Escalope de porc Flageolets 	Burger de boeuf   Haricots beurre 	Waterzoï de colin  Pommes vapeur 	Sauce bolognaise  Tortillons	Pavé de saumon  Sauce vierge Farfalle
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	Fruit sans sucre	Yaourt nature 	Fruit sans sucre	Compote pomme abricot bio  	Fromage blanc nature 	Fruit sans sucre	Pâtisserie sans sucre

Dîner

	lun. 12/10	mar. 13/10	mer. 14/10	jeu. 15/10	ven. 16/10	sam. 17/10	dim. 18/10
Potage	Potage d'autrefois	Crème de céleri	Potage de haricots verts	Soupe à l'oignon	Potage de légumes	Crème d'asperge	Minestrone
Dessert	Petit suisse nature 	Compote pomme poire 	Faisselle 	Petit suisse nature 	Fruit sans sucre	Yaourt nature 	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.

Déjeuner

	lun. 19/10	mar. 20/10	mer. 21/10	jeu. 22/10	ven. 23/10	sam. 24/10	dim. 25/10
Entrée	Salade de cèleri	Betteraves bio 	Salade coleslaw	Macédoine de légumes 	Salade de maïs et betteraves 	Oeuf dur 	Salade de coeurs de palmiers
Plat	Omelette nature Epinards béchamel 	Burger de veau Purée de patates douces	Sauce carbonara au poulet Penne bio 	Rôti de dinde Haricots verts persillés 	Fricassée de colin Sauce tomate Riz basmati	Rôti de porc Chou braisé 	Rôti de boeuf bio Gnocchi à la romaine
Fromage	Edam sans sel	Gouda sans sel 	Saint Paulin sans sel 	Edam sans sel	Gouda sans sel 	Saint Paulin sans sel 	Petit suisse nature
Dessert	Fruit sans sucre	Fromage blanc bio 	Fruit sans sucre	Faisselle 	Fruit sans sucre	Fruit sans sucre	Pâtisserie sans sucre

Dîner

	lun. 19/10	mar. 20/10	mer. 21/10	jeu. 22/10	ven. 23/10	sam. 24/10	dim. 25/10
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	Compote pomme poire 	Fruit sans sucre	Petit suisse nature 	Fruit sans sucre	Yaourt nature 	Faisselle 	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.

Déjeuner

	lun. 26/10	mar. 27/10 MARDI MENU ASIATIQUE	mer. 28/10	jeu. 29/10	ven. 30/10	sam. 31/10	dim. 01/11
Entrée	Salade de céleri	Salade de maïs 	Taboulé	Salade de mâche 	Betteraves 	Salade de pois chiches bio 	Salade de poireaux
Plat	Rôti de porc LR Flageolets 	Filet de poulet EBE Sauce curry Riz à l'indienne	Steak haché de veau Haricots verts persillés 	Escalope de porc Haricots blancs	Filet de colin Sauce curry Ratatouille	Moussaka	Steak haché de veau Pommes boulangères
Fromage	Gouda sans sel 	Saint Paulin sans sel 	Edam sans sel	Gouda sans sel 	Saint Paulin sans sel 	Edam sans sel	Fromage blanc nature
Dessert	Fruit sans sucre	Petit suisse nature 	Yaourt nature 	Fruit sans sucre	Compote pomme pruneaux	Faisselle 	Pâtisserie sans sucre

Dîner

	lun. 26/10	mar. 27/10	mer. 28/10	jeu. 29/10	ven. 30/10	sam. 31/10	dim. 01/11
Potage	Potage Saint Germain	Crème florentine	Velouté de bolet	Potage crécy	Potage de légumes	Crème d'asperge	Soupe au pistou
Dessert	Faisselle 	Fruit sans sucre	Compote pomme coing	Yaourt nature 	Petit suisse nature 	Fruit sans sucre	Compote pomme poire

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.



: Label Rouge



: Viandes de France



: Certification environnementale niveau 2



: Origine France



: Produit labélisé EGALIM



: Pêche Durable



: Produit issu de l'agriculture biologique

: Haute Valeur Environnementale