

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	Mousse au chocolat 	Fruit de saison bio 	Compote de pommes bio 	Fromage blanc nature Crème de marrons	Petits suisses aromatisés bio 	Fruit de saison HVE 	Flan pâtissier

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 aromatisé 	Flan vanille 	Compote de pomme 	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.

: Certification environnementale niveau 2 : Viandes de France : Origine France : Commerce équitable : Produit issu de l'agriculture biologique : Haute Valeur Environnementale
 : Pêche Durable : Produit labélisé EGALIM : Fruits et légumes de saison

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 de saison bio 	Gâteau basque	Compote pomme mirabelle 	Poire pochée	Yaourt caramel beurre salé	Fruit de saison HVE 	Tarte au chocolat

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	Crème dessert café 	Fruit de saison 	Pruneaux au sirop 	Fruit de saison 	Fruit de saison 	Compote pomme abricot 	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 : Certification environnementale niveau 2 : Origine France : Viandes de France : Haute Valeur Environnementale : Pêche Durable : Produit labélisé EGALIM : Commerce équitable : Fruits et légumes de saison

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 de saison HVE 	Crème dessert caramel  	Fruit de saison HVE 	Compote pomme abricot bio  	Fromage blanc aux fruits	Fruit de saison bio 	Paris Brest

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	Riz au lait	Compote pomme poire 	Dany vanille 	Petits suisses aromatisés 	Fruit de saison 	Crème dessert café  	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.

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 céleri	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 de saison HVE	Fromage blanc bio Coupelle de miel	Fruit de saison bio	Crème dessert chocolat bio	Liégeois vanille	Fruit de saison HVE	Mille-feuilles

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 de saison	Liégeois café	Fruit de saison	Cocktail de fruits	Semoule au lait	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 de saison HVE 	Flan vanille 	Riz au lait	Fruit de saison HVE 	Compote pomme pruneaux	Crème dessert chocolat bio 	Eclair au chocolat

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 Sucre	Fruit de saison 	Compote pomme coing	Yaourt aromatisé 	Liégeois café 	Fruit de saison 	Cocktail de fruits

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



: Haute Valeur Environnementale



: Produit labellisé EGALIM



: Pêche Durable



: Produit issu de l'agriculture biologique



: Fruits et légumes de saison



: Commerce équitable