

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	Pizza royale	Salade d'artichauts
Plat	Boulettes de porc bio Sauce aux olives Riz pilaf	Filet de poulet Sauce crème Carottes sautées 	Paupiette de veau Purée de pommes de terre au lait	Tortellinis ricotta épinards	Filet de Hoki Sauce citron Haricots verts persillés 	Filet de poulet EBE Sauce crème Petits pois carottes	Paupiette de poisson Sauce à l'oseille Brunoise de légumes
Fromage	Tomme blanche 	Saint Paulin bio 	Coulommiers 	Tomme noire 	Bleu français 	Gouda bio 	Roquefort pointe
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	Soupe de poisson	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 : Produit issu de l'agriculture biologique : Origine France : Viandes de France : Haute Valeur Environnementale : Pêche Durable :
Produit labélisé EGALIM : Appellation d'Origine Protégée

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	Terrine en gelée	Chorizo	Quiche aux poireaux	Jambon persillé	Rillettes de maquereaux	Betteraves  	Terrine de poisson
Plat	Carbonade de boeuf bio  Pommes de terre fondantes 	Cuisse de poulet EBE  Sauce Basquaise Boulgour du chef	Petit salé Lentilles cuisinées  	Coq au vin Tagliatelles	Blanquette de saumon  Tian de carottes	Hachis parmentier 	Emincé de volaille  Sauce normande Poêlée romanesco
Fromage	Brie 	Emmental bio  	Rondelé aux noix 	Edam bio  	Saint nectaire 	Tomme noire 	Cantal AOP 
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

 : Produit labélisé EGALIM

 : Haute Valeur Environnementale

 : Pêche Durable

 : Appellation d'Origine Protégée  : Viandes de France

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 au fromage	Cervelas	Céleri rémoulade 	1/2 pamplemousse	Terrine de campagne
Plat	Gratin savoyard	Paupiette de lapin Sauce aux olives Polenta	Saucisse de Toulouse IGP Flageolets 	Boulette de bœuf bio Sauce dijonnaise Haricots beurre 	Waterzoï de colin Pommes vapeur 	Raviolis au bœuf	Pavé de saumon Sauce vierge Farfalle
Fromage	Gouda bio 	Fourme d'Ambert 	Saint Paulin bio 	Camembert bio 	Edam bio 	Vache grosjean	Saint nectaire
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	Soupe de poisson	Crème d'asperge	Minestrone
Dessert	Petits suisses naturels 	Compote pomme poire 	Faisselle 	Petits suisses naturels 	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.

: Origine France : Certification environnementale niveau 2 : Produit issu de l'agriculture biologique : Appellation d'Origine Protégée : Indication Géographique Protégée : Pêche
Durable : Viandes de France : Haute Valeur Environnementale

Déjeuner

	lun. 19/10	mar. 20/10	mer. 21/10	jeu. 22/10	ven. 23/10	sam. 24/10	dim. 25/10
Entrée	Friand au fromage	Betteraves bio 	Salade coleslaw	Macédoine de légumes 	Salade de maïs et betteraves 	Champignons persillés	Rillettes de porc
Plat	Omelette nature Epinards béchamel 	Burger de veau Sauce au poivre Purée de patates douces	Farce carbonara Penne bio 	Rôti de dinde Haricots verts persillés 	Fricassée de colin Sauce tomate Riz basmati	Cervelas Obernois Chou braisé 	Rôti de boeuf bio Gnocchi à la romaine
Fromage	Cantal 	Mimolette bio 	Camembert bio 	Tomme blanche 	Emmental bio 	Tomme noire 	Saint Paulin bio
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	Crème de veau	Potage paysan
Dessert	Compote pomme poire 	Fruit sans sucre	Petits suisses natures 	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.



Origine France



Certification environnementale niveau 2



Appellation d'Origine Protégée



Produit issu de l'agriculture biologique



Viandes de France



Pêche Durable



Viande de porc Française : Haute Valeur Environnementale

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

	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	Céleri rémoulade 	Mini nems aux légumes	Taboulé	Salade de mâche 	Rillettes de thon	Salade de pois chiches bio 	Salade de poireaux
Plat	Rôti de porc LR Flageolets 	Filet de poulet EBE Sauce curry Riz à l'indienne	Haché d'agneau aux épices Haricots verts persillés 	Cassoulet Haricots blancs	Saumonette Sauce à l'Armoricaine Ratatouille	Moussaka	Paupiette de veau Pommes boulangères
Fromage	Tomme blanche 	Saint Paulin bio 	Coulommiers 	Tomme noire 	Bleu français 	Gouda bio 	Roquefort pointe
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

	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	Soupe de poisson	Crème d'asperge	Soupe au pistou
Dessert	Faisselle 	Fruit sans sucre	Compote pomme coing	Yaourt nature 	Petits suisses naturels 	Fruit sans sucre	Purée 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.



: Certification environnementale niveau 2



: Label Rouge



: Viandes de France



: Origine France



: Produit labélisé EGALIM



: Produit issu de l'agriculture biologique



: Pêche

Durable : Appellation d'Origine Protégée : Haute Valeur Environnementale