

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 au fromage	Salade d'artichauts
Plat	Boulettes végétales Sauce tomate Riz pilaf	Filet de colin meunière Carottes sautées 	Paupiette de poisson Sauce crème Purée de pommes de terre au lait	Tortellinis ricotta épinards	Filet de Hoki Sauce citron Haricots verts persillés 	Filet de colin pané 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	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	Soupe de poisson	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 : Origine France : Commerce équitable : Pêche Durable : Produit issu de l'agriculture biologique : Haute Valeur Environnementale : 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	Terrine marché de Provence	Salade de céleri	Quiche aux poireaux	Céleri rémoulade 	Rillettes de maquereaux	Betteraves 	Terrine de poisson
Plat	Filet de colin Sauce paprika Pommes de terre fondantes 	Filet de colin Sauce Basquaise Boulgour du chef	Filet de colin Sauce normande Lentilles cuisinées 	Filet de colin Sauce échalotes Tagliatelles	Blanquette de saumon Tian de carottes	Parmentier de Colin 	Paupiette de poisson Sauce crème Poêlée romanesco
Fromage	Brie 	Emmental bio 	Rondelé aux noix 	Edam bio 	Saint nectaire 	Tomme noire 	Cantal AOP
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 	Fromage blanc aromatisé 	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.



: Pêche Durable



: Certification environnementale niveau 2



: Origine France



: Produit issu de l'agriculture biologique



: Haute Valeur Environnementale



: Appellation d'Origine



: Commerce équitable



: Fruits et légumes de saison



: Fruits et légumes de saison



: Fruits et légumes de saison



: Fruits et légumes de saison



: Fruits et légumes de saison



: Fruits et légumes de saison



: Fruits et légumes de saison



: Fruits et légumes de saison



: Fruits et légumes de saison



: Fruits et légumes de saison



: Fruits et légumes de saison



: Fruits et légumes de saison



: Fruits et légumes de saison



: Fruits et légumes de saison



: Fruits et légumes de saison



: Fruits et légumes de saison



: Fruits et légumes de saison



: Fruits et légumes de saison



: Fruits et légumes de saison



: 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 au fromage	Cervelas	Céleri rémoulade 	1/2 pamplemousse	Rillettes de thon
Plat	Gratin savoyard végétal	Filet de colin  Sauce Basquaise Polenta	Filet de colin  Sauce moutarde Flageolets 	Boulettes végétales Sauce tomate Haricots beurre 	Waterzoï de colin  Pommes vapeur 	Raviolis ricotta épinards	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 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	Soupe de poisson	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.



: Origine France



: Certification environnementale niveau 2



: Produit issu de l'agriculture biologique



: Haute Valeur Environnementale



: Pêche Durable



: Appellation d'Origine

Protégée



: Commerce équitable



: Fruits et légumes de saison

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	Salade de coeurs de palmiers
Plat	Omelette nature Epinards béchamel 	Galette pois blé Purée de patates douces	Thon à la catalane Penne bio 	Filet de colin Sauce vierge Haricots verts persillés 	Fricassée de colin Sauce tomate Riz basmati	Paupiette de poisson Sauce à l'aneth Chou braisé 	Petites seiches à la niçoise Gnocchi à la romaine
Fromage	Cantal 	Mimolette bio 	Camembert bio 	Tomme blanche 	Emmental bio 	Tomme noire 	Saint Paulin bio
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.

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

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	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	Galette pois blé Flageolets 	Filet de colin Sauce à l'aneth Riz à l'indienne	Pané de blé épinards Haricots verts persillés 	Filet de colin Sauce moutarde Haricots blancs	Saumonette Sauce à l'Armoricaine Ratatouille	Paupiette de poisson Sauce crème Haricots verts persillés 	Saumonette Sauce basilic Pommes boulangères
Fromage	Tomme blanche 	Saint Paulin bio 	Coulommiers 	Tomme noire 	Bleu français 	Gouda bio 	Roquefort pointe
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

	lun. 26/10	mar. 27/10	mer. 28/10	jeu. 29/10	ven. 30/10	sam. 31/10	dim. 01/11
Potage			Velouté de bolet	Potage crécy	Soupe de poisson	Crème d'asperge	Soupe au pistou
Dessert			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.

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