

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	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 : Produit issu de l'agriculture biologique : Origine France : Commerce équitable : Viandes de France : Haute Valeur Environnementale
 : Pêche Durable : Produit labellisé EGALIM : Appellation d'Origine Protégée : 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 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 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



: Produit labélisé EGALIM



: Haute Valeur Environnementale



: Pêche Durable



: Appellation d'Origine Protégée



: Viandes de France



: 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 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 boeuf 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 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 : Appellation d'Origine Protégée : Commerce équitable : Indication Géographique Protégée : Pêche Durable : Viandes de France : 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	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 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	Crème de veau	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 : Viandes de France : Pêche Durable : Commerce équitable : Viande de porc Française : 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 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 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	Potage Saint Germain	Crème florentine	Velouté de bolet	Potage crécy	Soupe de poisson	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.

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