

Déjeuner

	lun. 28/09	mar. 29/09	mer. 30/09	jeu. 01/10	ven. 02/10
Entrée	Carottes râpées 	Taboulé	Salade de tomate HVE 	Salade de laitue	Crêpe au fromage
Plat	Boulettes de porc bio Sauce aux olives Riz pilaf bio Haricots beurre en persillade	Cordon bleu de dinde Carottes sautées Tortillons Emmental rapé	Paupiette de veau Sauce provençale Purée de pommes de terre au lait Courgettes sautées 	Tortellinis ricotta épinards Sauce tomate Emmental rapé bio 	Filet de Hoki Sauce citron Haricots verts persillés Pommes crispy
Plat de substitution	Boulettes végétales Sauce tomate	Filet de colin meunière 	Paupiette de poisson Sauce crème		Cordon bleu de dinde
Fromage	Rondelé nature bio 	Emmental 	Saint Paulin à la coupe 		Edam bio
Dessert	Yaourt au citron bio 	Fruit de saison HVE 	Compote pomme abricot bio 	Fromage blanc nature Crème de marrons	Fruit de saison bio

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 : Pêche Durable : Haute Valeur Environnementale

Déjeuner

	lun. 05/10	mar. 06/10	mer. 07/10	jeu. 08/10	ven. 09/10
Entrée	Céleri rémoulade 	Salade de tomates bio	Quiche aux poireaux	Salade verte mélangée  	Crème de potiron
Plat	Nugget's de blé Chou fleur persillé  Pommes de terre persillées 	Haut de cuisse de poulet  Sauce Basquaise Boulgour pilaf Carottes vichy 	Filet de colin pané  Purée de légumes bio  Haricots verts persillés 	Cheeseburger Pommes campagnardes	Blanquette de saumon  Tian de carottes
Plat de substitution		Filet de colin  Sauce Basquaise	Nugget's de filet de poulet	Fish burger	Rôti de dinde   Sauce suprême
Fromage	Cantal AOP à la coupe  	Saint moret bio  	Camembert bio  	Yaourt nature 	Vache qui rit bio  
Dessert	Compote pomme abricot bio  	Fruit de saison bio 	Crème dessert chocolat  	Fruit de saison HVE 	Yaourt aromatisé framboise bio 

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

Déjeuner

	lun. 12/10	mar. 13/10	mer. 14/10	jeu. 15/10	ven. 16/10
Entrée	Potage d'autrefois	Oeuf dur 	Quiche au fromage	Cervelas & Cornichon	Carottes râpées 
Plat	Gratin savoyard	Ebly bio Courgettes sautées bio Brocolis sautés	Jambon blanc LR Purée de pommes de terre au lait Carottes sautées 	Boulettes de boeuf Sauce dijonnaise Haricots beurre en persillade Semoule	Parmentier de colin aux épinards
Plat de substitution	Gratin savoyard végétal		Filet de colin  Sauce moutarde	Boulettes végétales Sauce tomate	Roti de dinde Sauce suprême
Fromage	Tomme de Savoie à la coupe 	Pont l'évêque à la coupe 	Asiago 	Morbier 	Bûche du pilat à la coupe 
Dessert	Fruit de saison HVE 	Compote pomme mirabelle 	Fruit de saison bio 	Gâteau maison	Liégeois vanille  

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.

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

Déjeuner

	lun. 19/10	mar. 20/10	mer. 21/10	jeu. 22/10	ven. 23/10
Entrée	Friand au fromage	Betteraves persillées bio  	Salade de coleslaw	Macédoine de légumes 	Salade de maïs 
Plat	Omelette nature   Petits pois carottes	Nugget's de filet de poulet bio  Purée de patates douces bio  Brocolis sautés	Farce carbonara  Penne bio  Emmental rapé	Rôti de dinde   Au jus Pommes crispy Haricots verts persillés 	Fricassée de colin  Sauce tomate Riz basmati Chou fleur persillé 
Plat de substitution		Galette pois blé	Filet de colin  Sauce tomate	Filet de colin  Sauce vierge	Filet de poulet  Sauce Basquaise
Fromage	Brie bio à la coupe  	Gouda bio  	Yaourt nature 	Chanteneige 	Saint nectaire 
Dessert	Purée de pomme bio  	Fruit de saison HVE 	Galette bretonne	Fruit de saison HVE 	Yaourt au citron bio  

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



: Viandes de France



:

Appellation d'Origine Protégée

Déjeuner

	lun. 26/10	mar. 27/10	mer. 28/10	jeu. 29/10	ven. 30/10
Entrée	Salade piémontaise	Mini nems aux légumes	Taboulé	Potage crécy bio	Tartinade de petits pois à la menthe
Plat	Rôti de porc LR Sauce dijonnaise Flageolets Carottes jeunes persillée	Curry à l'indienne bio	Chipolata EBE Haricots verts persillés Purée de pommes de terre au lait	Gratin de coquillettes au jambon Emmental rapé	Batonnets de poisson pané Ratatouille Semoule
Plat de substitution	Galette pois blé		Pané de blé épinards	Filet de colin Sauce tomate	Cordon bleu de dinde
Fromage	Rondelé nature bio	Emmental 	Saint Paulin bio 	Tomme catalane AOP à la coupe 	Fromage blanc nature
Dessert	Compote pomme poire bio	Fruit de saison HVE 	Crème dessert vanille bio 	Muffin aux pépites de chocolat 	Fruit de saison HVE

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



: Produit issu de l'agriculture biologique



: Origine France



: Haute Valeur Environnementale



: Appellation d'Origine Protégée

Produit labélisé EGALIM



: Pêche Durable



: Appellation d'Origine Protégée