

Déjeuner

	lun. 29/08	mar. 30/08	mer. 31/08	jeu. 01/09	ven. 02/09
<b>Entrée</b>	Salade de riz à la niçoise	Betteraves 	Carottes râpées	Rillettes de thon	Oeuf dur 
<b>Plat</b>	Cuisse de poulet rôti  Ratatouille	Rôti de porc  Aux olives Gnocchi à la romaine	Nugget's de filet de poulet Ketchup Poêlée méridionale	Tortellinis ricotta épinards	Filet de colin  Sauce aioli Légumes vapeur
<b>Plat de substitution</b>	Quiche au fromage	Boulettes végétales	Nugget's de blé		Pommes vapeur
<b>Fromage</b>	Camembert bio  	Emmental bio  	Gouda bio  	Petit suisse bio  	Petite tomme bio  
<b>Dessert</b>	Fruit de saison bio  	Fruit de saison bio  	Crème caramel bio	Compote bio 	Yaourt aromatisé bio  

Produit local issu des départements : 04, 05, 06, 13, 83, 84, 73, 07, 26, 30, 38, 2A, 2B. Italie (Piemont, Ligurie), selon la définition du référentiel Ecocert "En Cuisine"

Nos préparations peuvent contenir les allergènes (ou traces) 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.

La viande de boeuf provient de bêtes nées, élevées, abattues et découpées dans les pays suivants : France, Allemagne, Italie.

Ces menus sont susceptibles de modification dû à l'approvisionnement.






: Viandes de France : Produit issu de l'agriculture biologique : Origine France : Fruits et légumes de saison : Pêche Durable



Déjeuner

	lun. 05/09	mar. 06/09	mer. 07/09	jeu. 08/09	ven. 09/09
<b>Entrée</b>	Salade de tomate 	Carottes râpées bio  	Salade de pommes de terre et thon	Melon	Pâté de foie  Cornichon
<b>Plat</b>	Jambon blanc  Purée de pommes de terre au lait	Boulettes de bœuf bio   Sauce tomate bio  Papillons bio 	Moussaka	Tajine de légumes Semoule aux pois chiches	Batonnets de colin  Courgettes sautées
<b>Plat de substitution</b>	Quiche chèvre tomate	Boulettes végétales	Brandade de morue		Quiche au fromage
<b>Fromage</b>	Coulommiers bio  	Yaourt nature bio  	Saint paulin à la coupe bio  	Brie bio à la coupe  	Edam bio  
<b>Dessert</b>	Compote de pêche bio 	Fruit de saison bio  	Fruit de saison bio  	Crêpe nature Miel	Fruit de saison bio  

Produit local issu des départements : 04, 05, 06, 13, 83, 84, 73, 07, 26, 30, 38, 2A, 2B. Italie (Piemont, Ligurie), selon la définition du référentiel Ecocert "En Cuisine"  
 Nos préparations peuvent contenir les allergènes (ou traces) 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.  
 La viande de boeuf provient de bêtes nées, élevées, abattues et découpées dans les pays suivants : France, Allemagne, Italie.  
 Ces menus sont susceptibles de modification dû à l'approvisionnement.

 : Origine France  : Viandes de France  : Produit issu de l'agriculture biologique  : Fruits et légumes de saison  : Pêche Durable





Déjeuner

	lun. 12/09	mar. 13/09	mer. 14/09	jeu. 15/09	ven. 16/09
<b>Entrée</b>	Salade de pois chiches	Salade de pâtes bio 	Céleri rémoulade	Salade de tomate vinaigrette	Macédoine de légumes
<b>Plat</b>	Tortilla de pommes de terre Brocolis sautés	Sauté de volaille bio  Sauce tomate bio  Carottes sautées bio 	Saucisses knack Lentilles cuisinées 	Hachis parmentier 	Thon à la catalane Pate
<b>Plat de substitution</b>		Croque fromage	Quiche à la provençale	Hachis parmentier végétal aux lentilles	Sauce napolitaine
<b>Fromage</b>	Vache qui rit bio  	Camembert bio  	Gouda bio  	Petite tomme bio  	Saint moret bio  
<b>Dessert</b>	Flamby	Fruit de saison bio  	Crème dessert chocolat bio  	Petit pot de glace	Fruit de saison bio  

Produit local issu des départements : 04, 05, 06, 13, 83, 84, 73, 07, 26, 30, 38, 2A, 2B. Italie (Piemont, Ligurie), selon la définition du référentiel Ecocert "En Cuisine"  
 Nos préparations peuvent contenir les allergènes (ou traces) 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.  
 La viande de boeuf provient de bêtes nées, élevées, abattues et découpées dans les pays suivants : France, Allemagne, Italie.  
 Ces menus sont susceptibles de modification dû à l'approvisionnement.

: Produit issu de l'agriculture biologique : Origine France : Fruits et légumes de saison : Viandes de France




Déjeuner

	lun. 19/09	mar. 20/09	mer. 21/09	jeu. 22/09	ven. 23/09
<b>Entrée</b>	Salade de tomate 	Betteraves bio 	Taboulé	Carottes râpées	Pizza royale
<b>Plat</b>	Falafels Sauce curry Galette de pommes de terre	Macaroni bio Sauce bolognaise bio  	Omelette nature  Courgettes sautées	Chipolatas grillées Semoule	Filet de colin pané  Haricots verts
<b>Plat de substitution</b>		Thon à la catalane		Légumes couscous	Pané de blé
<b>Fromage</b>	Brie bio à la coupe  	Yaourt nature bio  	Tomme de pays à la coupe bio  	Carré frais bio  	Edam bio  
<b>Dessert</b>	Fruit de saison bio  	Compote pomme abricot bio  	Fruit de saison bio  	Yaourt aromatisé 	Tarte aux pommes bio

Produit local issu des départements : 04, 05, 06, 13, 83, 84, 73, 07, 26, 30, 38, 2A, 2B. Italie (Piemont, Ligurie), selon la définition du référentiel Ecocert "En Cuisine"  
 Nos préparations peuvent contenir les allergènes (ou traces) 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.  
 La viande de boeuf provient de bêtes nées, élevées, abattues et découpées dans les pays suivants : France, Allemagne, Italie.  
 Ces menus sont susceptibles de modification dû à l'approvisionnement.

: Origine France : Produit issu de l'agriculture biologique : Fruits et légumes de saison : Viandes de France : Pêche Durable

Déjeuner

	lun. 26/09	mar. 27/09	mer. 28/09	jeu. 29/09	ven. 30/09
<b>Entrée</b>	Oeuf dur bio  	Salade de tomate 	Feuilleté au fromage	Salade de risoni vinaigrette	Salade coleslaw
<b>Plat</b>	Quenelles natures bio Sauce aurore bio Riz bio       	Lasagnes aux épinards et ricotta	Rôti de boeuf  Haricots plats sautés	Cordon bleu de dinde  Carottes jeunes	Parmentier de Colin 
<b>Plat de substitution</b>			Omelette nature 	Croque fromage	Hachis parmentier végétal aux lentilles
<b>Fromage</b>	Camembert bio  	Emmental bio  	Gouda bio  	Carré frais bio  	Petite tomme bio  
<b>Dessert</b>	Fruit de saison bio  	Fromage blanc bio Crème de marron bio  	Fruit de saison bio  	Gâteau anniversaire	Compote pomme fraise bio 







Produit local issu des départements : 04, 05, 06, 13, 83, 84, 73, 07, 26, 30, 38, 2A, 2B. Italie (Piemont, Ligurie), selon la définition du référentiel Ecocert "En Cuisine"

Nos préparations peuvent contenir les allergènes (ou traces) 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.

La viande de boeuf provient de bêtes nées, élevées, abattues et découpées dans les pays suivants : France, Allemagne, Italie.

Ces menus sont susceptibles de modification dû à l'approvisionnement.

 : Produit issu de l'agriculture biologique  : Origine France  : Indication Géographique Protégée  : Fruits et légumes de saison  : Viandes de France  : Pêche Durable