



Déjeuner

	lun. 02/10	mar. 03/10	mer. 04/10	jeu. 05/10	ven. 06/10
<b>Entrée</b>	Salade de tomate 	Pizza au fromage	Taboulé	Carottes râpées bio  	Salade verte 
<b>Plat</b>	Jambon blanc  Purée de pommes de terre au lait	Carottes jeunes Lentilles cuisinées  	Poule au pot Courgettes sautées Riz pilaf	Chili con carne bio  Semoule bio 	Parmentier de Colin 
<b>Plat de substitution</b>	Filet de colin  Sauce Basquaise		Omelette à l'espagnole	Haricots rouges façon chili	Hachis parmentier 
<b>Fromage</b>	Yaourt nature bio  	Brie bio à la coupe  	Saint moret bio  	Edam bio  	Cantal AOP 
<b>Dessert</b>	BN Chocolat	Fruit de saison bio  	Fruit de saison bio  	Purée pomme fraise bio 	Yaourt aromatisé bio  

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.  
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  : Viandes de France  : Pêche Durable  : Produit issu de l'agriculture biologique  : Certification environnementale niveau 2  : Fruits et légumes de saison  : Appellation d'Origine Protégée



Déjeuner

lun. 09/10  
LES ANTILLES

mar. 10/10  
LA GRECE

mer. 11/10  
LA REUNION

jeu. 12/10  
MADAGASCAR

ven. 13/10  
BALI

Entrée

Accras de morue

Salade grecque



Salade verte



Achard de légumes

Mini nem

Plat

Cachupa de porc

Moussaka

Rougail de saucisse  
Riz pilaf

Cari de poulet  
Purée de patates douces

Filet de colin  
Sauce balinaise  
Wok de légumes

Plat de substitution

Filet de colin  
Salade arlequin

Brandade de morue

Filet de colin  
Sauce tomate

Filet de colin  
Sauce citron

Escalope de volaille panée

Dessert

Ananas au sirop

Fruit de saison



Compote pomme mangue

Tarte noix de coco

Fruit de saison



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.  
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



: Plat fait maison



: Fruits et légumes de saison



: Origine France

Déjeuner

























	lun. 16/10	mar. 17/10	mer. 18/10	jeu. 19/10	ven. 20/10
<b>Entrée</b>	Potage de légumes	Betteraves bio 	Macédoine de légumes	Tarte au fromage	Céleri rémoulade
<b>Plat</b>	Cordon bleu de volaille Petits pois  Carottes jeunes 	Sauce bolognaise bio  Papillons bio 	Bouchées végétales Riz pilaf	Rôti de porc  Printanière de légumes	Filet de colin meunière  Ebly aux petits légumes
<b>Plat de substitution</b>	Croque fromage	Thon à la catalane		Steak de soja	Escalope de volaille panée
<b>Fromage</b>	Camembert bio  	Fromage blanc bio  	Petit bleu bio 	Yaourt nature bio  	Mini cabrette bio  
<b>Dessert</b>	Purée pomme banane bio 	Madeleine bio 	Fruit de saison bio  	Fruit de saison bio  	Crème dessert chocolat bio  

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.  
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 : Viandes de France : Fruits et légumes de saison : Pêche Durable



Déjeuner

	lun. 23/10	mar. 24/10	mer. 25/10	jeu. 26/10	ven. 27/10
<b>Entrée</b>	Pâté de foie 	Betteraves bio 	Potage rouge	Salade verte 	Salade de maïs
<b>Plat</b>	Boulettes de veau Semoule Courgettes sautées	Omelette bio nature  Purée de carottes bio  	Sauce carbonara Penne 	Rôti de boeuf  Pommes crispy Haricots verts	Blanquette de colin  Chou fleur persillé Riz pilaf
<b>Plat de substitution</b>	Boulettes végétales		Sauce catalane	Tarte provençale	Blanquette de dinde
<b>Fromage</b>	Emmental bio  	Petit suisse sucré 	Yaourt nature bio  	Vache qui rit bio  	Saint Paulin bio 
<b>Dessert</b>	Fruit de saison bio  	Purée pomme fraise bio 	Fruit de saison bio  	Gâteau anniversaire	Yaourt aromatisé bio  

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

