

Déjeuner

	lun. 29/09	mar. 30/09	mer. 01/10	jeu. 02/10	ven. 03/10
Entrée	Betteraves bio  	Taboulé	Salade de tomate vinaigrette 	Salade verte mélangée 	Salade coleslaw
Plat	Boulettes de porc bio  Riz pilaf bio  Haricots beurre 	Cordon bleu Carottes sautées  Tortillons	Paupiette de veau Purée de pommes de terre Courgettes sautées	Tortellinis ricotta épinards Emmental rapé	Calamars à la romaine Haricots verts  Pommes crispy
Plat de substitution	Boulettes végétales	Filet de colin meunière 	Paupiette de poisson Sauce crème		Cordon bleu de dinde 
Fromage	Rondelé nature bio 	Emmental bio  	Saint Paulin bio  	Fromage blanc bio  	Camembert bio  
Dessert	Yaourt aromatisé bio  	Fruit de saison bio 	Compote bio 	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.

 : Produit issu de l'agriculture biologique  : Origine France  : Certification environnementale niveau 2  : Pêche Durable

Déjeuner

	lun. 06/10	mar. 07/10	mer. 08/10	jeu. 09/10	ven. 10/10
Entrée	Salade de maïs	Houmous vert (petits pois, menthe, feta)	Salade de mâche  	Crème de potiron	Carottes rapées
Plat	Jambon blanc LR  Purée de pommes de terre	Saucisses knack Haricots blancs Carottes sautées 	Emincé de dinde LR  Sauce normande Coquillettes Haricots verts 	Nugget's de blé Haricots beurre  Pommes vapeur 	Filet de colin pané  Chou fleur  Riz pilaf
Plat de substitution	Filet de colin  Au paprika	Filet de colin  Sauce moutarde	Filet de colin  Sauce normande	Rôti de dinde  Sauce suprême	
Fromage	Cantal à la coupe  	Saint moret bio  	Camembert bio à la coupe  	Yaourt nature bio  	Vache qui rit bio  
Dessert	Compote pomme abricot  	Fruit de saison bio 	Crème dessert chocolat bio  	Fruit de saison bio 	Yaourt aromatisé 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.



: Label Rouge



: Pêche Durable



: Appellation d'Origine Protégée



: Origine France



: Produit issu de l'agriculture biologique



: Certification environnementale niveau 2



: Viandes

Déjeuner

lun. 13/10
LA SAVOIE

mar. 14/10
LE PAYS BASQUE

mer. 15/10
L'AUVERGNE

jeu. 16/10
LA BOURGOGNE

ven. 17/10
LE NORDS PAS DE
CALAIS

Entrée

Oeuf dur


Radis croq'sel

Tarte au fromage

Cervelas
Cornichons

Salade d'endives

Plat

Gratin savoyard végétal

Haut de cuisse de poulet rôti


Sauce Basquaise
Riz pilaf

Jambon braisé
Lentilles
Carotte


Boulettes de boeuf
Sauce dijonnaise
Haricots beurre

Semoule

Waterzoï de colin
Pommes vapeur

Courgettes sautées

Plat de substitution

Filet de colin

Sauce Basquaise

Filet de colin

Sauce moutarde

Boulettes végétales

Rôti de dinde


Fromage

Tomme de Savoie

Petit suisse


Bleu d'Auvergne


Yaourt nature bio
 

Mimolette bio


Dessert

Compote pomme mirabelle

Gâteau basque

Fruit de saison bio


Pain d'épices

Gaufre au sucre

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



: Viandes de France



: Pêche Durable



: Appellation d'Origine Protégée



: Produit issu de l'agriculture biologique



: Certification environnementale niveau 2

Déjeuner

	lun. 20/10	mar. 21/10	mer. 22/10	jeu. 23/10	ven. 24/10
Entrée	Salade verte mélangée 	Betteraves bio  	Salade coleslaw	Macédoine de légumes 	Salade de maïs
Plat	Omelette nature   Petits pois carottes	Nugget's de filet de poulet bio  Purée de patates douces	Penne Sauce carbonara	Rôti de dinde  Pommes crispy Haricots verts 	Parmentier de Colin 
Plat de substitution		Galette pois blé	Filet de colin  Sauce tomate	Filet de colin  Sauce vierge	Hachis parmentier 
Fromage	Brie bio à la coupe  	Yaourt nature bio  	Bûchette de chèvre bio à la coupe 	Chanteneige bio  	Saint nectaire 
Dessert	Fruit de saison bio 	Galette bretonne bio 	Fruit de saison bio 	Flan caramel bio	Yaourt aromatisé 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



: Pêche Durable



: Viandes de France



: Appellation d'Origine Protégée

Déjeuner

	lun. 27/10	mar. 28/10	mer. 29/10	jeu. 30/10	ven. 31/10
Entrée	Salade piémontaise	Mini nem	Taboulé	Potage crécy bio	Rillettes de sardines
Plat	Rôti de porc Flageolets Carottes jeunes	Curry à l'indienne	Chipolatas Haricots verts Purée de pommes de terre	Farce bolognaise bio Coquillettes bio	Filet de colin Ratatouille d'hiver
Plat de substitution	Galette pois blé		Pané de blé épinards	Filet de colin Sauce tomate bio	Cordon bleu de dinde
Fromage	Rondelé nature bio	Emmental bio 	Saint Paulin bio 	Tomme catalane à la coupe	Fromage blanc bio
Dessert	Compote pomme poire bio	Fruit de saison bio	Crème dessert vanille bio 	Muffin aux pépites de chocolat	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.



: Viandes de France



: Certification environnementale niveau 2



: Produit issu de l'agriculture biologique



: Origine France



: Pêche Durable



: Appellation d'Origine Protégée