



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









	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 bio	Carottes rapées
Plat	Jambon blanc LR Purée de pommes de terre	Saucisses knack Haricots blancs	Emincé de dinde LR Sauce normande Coquillettes	Nugget's de blé Haricots beurre	Filet de colin pané Chou fleur
Plat de substitution	Filet de colin Sauce paprika	Filet de colin Sauce moutarde	Filet de colin Sauce normande		Rôti de dinde É Sauce suprême
Fromage	Cantal à la coupe	Saint moret bio	Camembert à la coupe	Yaourt nature	Vache qui rit bio
Dessert	Compote pomme abricot	Fruit de saison bio	Crème dessert chocolat bio	Fruit de saison HVE 2 Fruit de saison HVE	Yaourt aromatisé bio





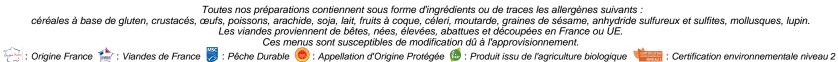




	lun. 13/10 LA SAVOIE	mar. 14/10 LE PAYS BASQUE	mer. 15/10 L'AUVERGNE	jeu. 16/10 LA BOURGOGNE	ven. 17/10 LE NORDS PAS DE CALAIS
Entrée	Oeuf dur	Radis croq'sel	Tarte au fromage	Cervelas Cornichons	Salade d'endives
Plat	Gratin savoyard végétal	Haut de cuisse de poulet rôti Sauce Basquaise Riz pilaf	Jambon braisé Lentilles	Boulettes de boeuf Sauce dijonnaise Haricots beurre	Waterzoï de colin Pommes vapeur
Plat de substitution		Filet de colin Sauce Basquaise	Filet de colin Sauce moutarde	Boulettes végétales	Rôti de dinde É Sauce suprême
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









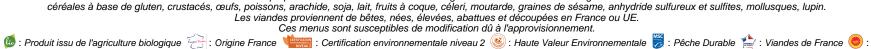


Déjeuner

	lun. 20/10	mar. 21/10	mer. 22/10	jeu. 23/10	ven. 24/10
Entrée	Salade verte bio	Betteraves bio	Salade coleslaw	Macédoine de légumes	Salade de maïs
Plat	Omelette nature Comparation (Control of Niveaux) Petits pois carottes	Nugget's de filet de poulet bio	Penne Sauce carbonara	Rôti de dinde	Parmentier de Colin
Plat de substitution		Galette pois blé	Filet de colin Sauce tomate	Filet de colin Sauce vierge	Hachis parmentier
Fromage	Pointe de brie	Yaourt nature bio	Bûchette de chèvre bio	Chanteneige	Saint nectaire
Dessert	Fruit de saison HVE	Galette bretonne bio	Fruit de saison bio	Flan bio au caramel	Yaourt aromatisé bio







Toutes nos préparations contiennent sous forme d'ingrédients ou de traces les allergènes suivants :





	lun. 27/10	mar. 28/10 MENU ASIATIQUE	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 CERTIFICATION FINDE AUX	Curry à l'indienne	Chipolatas Haricots verts	Farce bolognaise bio Coquillettes bio	Filet de colin meunière 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 Couper Trains	Saint Paulin bio	Tomme catalane 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 bio



