

Déjeuner

	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 	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 

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



: Haute Valeur Environnementale

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 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  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  

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



: Haute Valeur Environnementale



: Produit issu de l'agriculture biologique



: Certification

environnementale niveau 2  : Viandes de France

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

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

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

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 bio 	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 bio 	Penne Sauce carbonara	Rôti de dinde Pommes crispy	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 :
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 : Haute Valeur Environnementale : Pêche Durable : Viandes de France

Appellation d'Origine Protégée

Déjeuner

	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 	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 	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

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



: Haute Valeur Environnementale



: Pêche Durable



: