

Déjeuner

	lun. 01/09	mar. 02/09	mer. 03/09	jeu. 04/09	ven. 05/09
Entrée	Betteraves bio  	Salade verte mélangée 	Salade de tomate bio  	Feuilleté au fromage	Salade de maïs
Plat	Boulettes de bœuf bio   Sauce tomate Penne bio 	Boudin noir  Purée de pommes de terre	Lasagnes de bœuf	Rôti de porc  Carottes sautées 	Batonnets de poisson pané Ratatouille
Accompagnement 2	Brocolis sautés	Courgettes sautées	Salade verte mélangée 	Boulgour pilaf	Riz pilaf
Fromage	Tomme blanche 	Saint Paulin bio  	Coulommiers 	Tomme noire 	Bleu français 
Dessert	Mousse au chocolat bio  	Fruit de saison HVE 	Yaourt aromatisé bio  	Purée de poire	Fruit de saison bio 

Dîner

	lun. 01/09	mar. 02/09	mer. 03/09	jeu. 04/09	ven. 05/09
Potage	Potage Saint Germain	Crème florentine	Velouté de bolet	Potage Dubarry	Soupe de poisson
Fromage	Le petit carré fondant 	Vache picon 	Saint moret 	Saint bricet	Vache qui rit 

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  : Viandes de France  : Haute Valeur Environnementale  : Certification environnementale niveau 2

Déjeuner

	lun. 08/09	mar. 09/09	mer. 10/09	jeu. 11/09	ven. 12/09
Entrée	Salade de tomate bio 	Salade coleslaw	Melon 	Céleri rémoulade 	Taboulé
Plat	Nugget's de filet de poulet bio  Haricots verts bio 	Saucisse de Toulouse IGP  Lentilles cuisinées  	Paella au poulet  Riz valencienne bio 	Farce bolognaise Coquillettes bio 	Filet de colin meunière  Courgettes sautées
Accompagnement 2	Semoule	Chou fleur 	Piperade	Laitue braisée	Polenta
Fromage	Brie  	Emmental bio  	Rondelé aux noix  	Edam bio  	Saint nectaire 
Dessert	Eclair au chocolat	Fruit de saison bio 	Compote pomme abricot 	Liégeois café  	Yaourt aromatisé bio  

Dîner

	lun. 08/09	mar. 09/09	mer. 10/09	jeu. 11/09	ven. 12/09
Potage	Crème de brocolis	Velouté de tomates	Velouté clamart	Soupe à l'oignon	Potage brunoise de légumes
Fromage	Saint moret  	Carré frais  	Cantadou  	Chanteneige  	Samos  

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  : Indication Géographique Protégée  : Certification environnementale niveau 2  : Viandes de France  : Haute Valeur
Environnementale  : Pêche Durable  : Appellation d'Origine Protégée

Déjeuner

	lun. 15/09	mar. 16/09	mer. 17/09	jeu. 18/09	ven. 19/09
Entrée	Mortadelle Cornichon	Betteraves bio  	Salade de tomate bio  	Oeuf dur 	Rillettes de thon
Plat	Cordon bleu de dinde  Purée de patates douces	Rôti de porc bio   Macaroni bio 	Sauté de dinde Sauce provençale Riz basmati bio   	Raviolis ricotta épinards	Filet de colin  Sauce citron Chou fleur 
Accompagnement 2	Haricots beurre 	Carottes sautées 	Ratatouille	Poireaux à la crème	Pommes vapeur 
Fromage	Gouda bio  	Fourme d'Ambert 	Saint Paulin bio  	Camembert bio  	Edam bio  
Dessert	Crème dessert praliné 	Purée pomme fraise bio 	Fruit de saison bio 	Fruit de saison HVE 	Mousse au café 

Dîner

	lun. 15/09	mar. 16/09	mer. 17/09	jeu. 18/09	ven. 19/09
Potage	Crème de céleri	Crème de volaille	Potage de haricots verts	Crème de potiron	Soupe de poisson
Fromage	Rondelé nature 	Petit moulé ail et fines herbes 	Six de savoie 	Saint bricet	Chantailou 

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  : Viandes de France  : Appellation d'Origine Protégée  : Indication Géographique
 : Haute Valeur Environnementale  : Pêche Durable

Déjeuner

	lun. 22/09	mar. 23/09	mer. 24/09	jeu. 25/09 MENU ORIENTAL	ven. 26/09
Entrée	Carottes râpées bio 	Tarte au fromage	Oeuf dur 	Salade de pois chiches	Salade de tomate HVE
Plat	Quenelles natures bio Sauce financière Riz pilaf bio 	Chipolata LR Carottes jeunes 	Farce carbonara Tortillons	Boulettes d'agneau Sauce à l'orientale Semoule	Parmentier de Colin
Accompagnement 2	Haricots verts 	Lentilles	Courgettes sautées	Légumes couscous	Salade verte mélangée
Fromage	Cantal 	Mimolette bio 	Camembert bio 	Tomme blanche 	Emmental bio
Dessert	Purée pomme abricot bio 	Fruit de saison bio 	Fruit de saison HVE 	Faisselle Coupelle de confiture	Crème dessert vanille bio

Dîner

	lun. 22/09	mar. 23/09	mer. 24/09	jeu. 25/09	ven. 26/09
Potage	Potage poireaux pommes de terre	Velouté de légumes	Potage potiron carottes	Potage julienne de légumes 	Crème de courgettes et basilic
Fromage	Six de savoie 	Chantailou 	Saint bricet	Vache qui rit 	Saint moret

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 : Certification environnementale niveau 2 : Appellation d'Origine Protégée : Label Rouge : Origine France : Haute Valeur Environnementale : Pêche Durable