

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  Aux olives Riz pilaf bio 	Cordon bleu de dinde  Carottes sautées 	Paupiette de veau Purée de pommes de terre	Tortellinis ricotta épinards	Calamars à la romaine Haricots verts 
Accompagnement 2	Poêlée romanesco	Tortillons	Poêlée de champignons	Brocolis	Pommes crispy
Fromage	Gouda bio  	Fourme d'Ambert 	Saint Paulin bio  	Camembert bio  	Edam bio  
Dessert	Mousse au chocolat bio  	Fruit de saison HVE 	Compote HVE	Fromage blanc nature  Crème de marrons	Petit suisse aromatisé bio  

Dîner

	lun. 29/09	mar. 30/09	mer. 01/10	jeu. 02/10	ven. 03/10
Potage	Potage Saint Germain	Crème florentine	Velouté de légumes	Potage Dubarry	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.

 : Produit issu de l'agriculture biologique  : Origine France  : Certification environnementale niveau 2  : Appellation d'Origine Protégée  : Haute Valeur Environnementale

Déjeuner

lun. 06/10
MENU DE FRANCHE
COMTE

mar. 07/10
MENU DU SUD OUEST

mer. 08/10
MENU NORMAND

jeu. 09/10
MENU ALSACIEN

ven. 10/10
MENU BRETON

	lun. 06/10 MENU DE FRANCHE COMTE	mar. 07/10 MENU DU SUD OUEST	mer. 08/10 MENU NORMAND	jeu. 09/10 MENU ALSACIEN	ven. 10/10 MENU BRETON
Entrée	Poireaux sauce gribiche	Céleri rémoulade 	Salade de mâche  	Flammekueche	Crêpe au fromage
Plat	Tripes Pommes vapeur 	Cassoulet Haricots blancs	Emincé de volaille LR   Sauce normande Coquillettes	Choucroute Chou de choucroute	Pavé de saumon  Sauce à l'oseille Riz pilaf bio 
Accompagnement 2	Céleri garniture	Carottes sautées 	Haricots verts 	Pommes vapeur 	Chou fleur 
Fromage	Cantal 	Mimolette bio 	Camembert bio  	Tomme blanche 	Emmental bio  
Dessert	Fruit de saison HVE 	Liégeois vanille 	Tarte normande	Compote pomme mirabelle	Yaourt au caramel beurre salé fabriqué en Bretagne 

Dîner

	lun. 06/10	mar. 07/10	mer. 08/10	jeu. 09/10	ven. 10/10
Potage	Crème de brocolis	Velouté de tomates	Velouté clamart	Crème de potiron	Potage brunoise de légumes
Fromage	Six de savoie 	Chantaillou 	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.

 : Certification environnementale niveau 2

 : Appellation d'Origine Protégée

 : Haute Valeur Environnementale

 : Label Rouge

 : Viandes de France

 : Pêche Durable

 : MSC

 : Produit issu de l'agriculture biologique

 : Origine France

 : Label Rouge

 : Certification environnementale niveau 2

 : Origine France

 : Label Rouge

 : Certification environnementale niveau 2

 : Origine France

 : Label Rouge

 : Certification environnementale niveau 2

 : Origine France

Déjeuner

	lun. 13/10	mar. 14/10	mer. 15/10	jeu. 16/10	ven. 17/10
Entrée	Salade verte mélangée 	Radis et beurre	Tarte au fromage	Cervelas	Céleri rémoulade 
Plat	Gratin savoyard	Cuisse de poulet  Sauce Basquaise Riz pilaf	Saucisse de Toulouse IGP  Lentilles cuisinées  	Boulettes de boeuf Sauce dijonnaise Haricots beurre 	Waterzoï de colin Pommes vapeur 
Accompagnement 2	Blettes à la tomate	Piperade	Carottes sautées 	Semoule	Courgettes sautées
Fromage	Tomme blanche 	Saint Paulin bio  	Coulommiers 	Tomme noire 	Bleu français 
Dessert	Fruit de saison bio 	Crème dessert caramel 	Fruit de saison HVE 	Compote pomme abricot 	Fromage blanc aromatisé 

Dîner

	lun. 13/10	mar. 14/10	mer. 15/10	jeu. 16/10	ven. 17/10
Potage	Crème de céleri	Crème de volaille	Potage de haricots verts	Soupe à l'oignon	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.



: Origine France



: Produit issu de l'agriculture biologique



: Viandes de France



: Indication Géographique Protégée
Environnementale

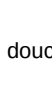


: Certification environnementale niveau 2



: Haute Valeur

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 Epinards branches à la crème  	Haché de veau Purée de patates douces bio  	Farce carbonara Penne	Rôti de dinde Haricots verts  	Parmentier de Colin 
Accompagnement 2	Semoule	Brocolis	Courgettes sautées	Pommes crispy	Chou fleur 
Fromage	Brie 	Emmental bio  	Rondelé aux noix 	Edam bio  	Saint nectaire 
Dessert	Fruit de saison HVE 	Fromage blanc nature Coupelle de miel 	Fruit de saison bio 	Crème dessert chocolat bio  	Banane 

Dîner

	lun. 20/10	mar. 21/10	mer. 22/10	jeu. 23/10	ven. 24/10
Potage	Potage poireaux pommes de terre	Velouté de légumes	Potage potiron carottes	Potage julienne de légumes 	Crème de courgettes et basilic
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.

 : Origine France  : Certification environnementale niveau 2  : Haute Valeur Environnementale  : Produit issu de l'agriculture biologique  : Viandes de France  : Pêche Durable  : Appellation d'Origine Protégée  : Région Ultra Périphérique

Déjeuner

	lun. 27/10	mar. 28/10	mer. 29/10	jeu. 30/10	ven. 31/10
Entrée	Céleri à la hongroise	Mini nems aux légumes	Jambon cru	Carottes râpées bio 	Rillettes de sardines
Plat	Rôti de porc Sauce aux olives Flageolets 	Filet de poulet Sauce au curry Riz à l'indienne	Chipolata LR Haricots verts 	Farce bolognaise bio Coquillettes bio 	Filet de colin meunière Ratatouille d'hiver
Accompagnement 2	Fenouils émincés	Poêlée romanesco	Purée de pommes de terre	Poêlée de légumes	Pommes vapeur
Fromage	Gouda bio 	Fourme d'Ambert 	Saint Paulin bio 	Camembert bio 	Edam bio
Dessert	Fruit de saison HVE 	Flan vanille 	Riz au lait	Fruit de saison bio 	Compote pomme pruneaux

Dîner

	lun. 27/10	mar. 28/10	mer. 29/10	jeu. 30/10	ven. 31/10
Potage	Potage Saint Germain	Crème florentine	Velouté de bolet	Potage Dubarry	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.



: Viandes de France



: Certification environnementale niveau 2



: Produit issu de l'agriculture biologique



: Origine France



: Haute Valeur Environnementale



: Appellation d'Origine

Protégée



: Label Rouge



: Pêche Durable