

Déjeuner

	lun. 03/11	mar. 04/11	mer. 05/11	jeu. 06/11	ven. 07/11
Entrée	Salade coleslaw	Salade d'artichauts	Rillettes de thon	Betteraves bio 	Salade de pois chiches
Plat	Steak haché de veau Sauce dijonnaise Purée de pommes de terre aux deux moutardes	Tortellini au boeuf	Saucisse de Toulouse IGP  Lentilles cuisinées  	Quenelle nature bio  Sauce tomate Riz pilaf bio 	Batonnets de colin  Chou romanesco
Accompagnement 2	Haricots verts 	Julienne de légumes  	Carottes sautées 	Epinards branches à la crème 	Pommes campagnardes
Fromage	Cantal AOP 	Mimolette bio 	Camembert bio  	Tomme blanche 	Emmental bio  
Dessert	Compote pomme banane bio 	Fruit de saison HVE 	Semoule au lait 	Flan caramel bio 	Fruit de saison bio 

Dîner

	lun. 03/11	mar. 04/11	mer. 05/11	jeu. 06/11	ven. 07/11
Potage	Crème de brocolis	Velouté clamart	Velouté de tomates	Soupe à l'oignon	Potage brunoise de légumes
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.

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

Déjeuner

	lun. 10/11	mar. 11/11	mer. 12/11	jeu. 13/11	ven. 14/11
Entrée	Taboulé	Croisillon aux champignons	Macédoine de légumes 	Carottes râpées bio 	Céleri à la hongroise 
Plat	Cordon bleu de dinde  Petits pois 	Boudin noir  Purée de légumes 	Boulettes de dinde Sauce curry Riz pilaf bio 	Raviolis aux légumes bio 	Parmentier de Colin 
Accompagnement 2	Julienne de légumes  	Courgettes sautées	Brunoise de légumes	Chou romanesco	Haricots plats 
Fromage	Tomme blanche 	Saint Paulin bio  	Coulommiers 	Tomme noire 	Bleu français 
Dessert	Banane 	Crème dessert chocolat bio  	Yaourt aromatisé bio  	Fruit de saison bio 	Eclair au café

Dîner

	lun. 10/11	mar. 11/11	mer. 12/11	jeu. 13/11	ven. 14/11
Potage	Crème de céleri	Crème de volaille	Potage de haricots verts	Crème de potiron	Crème de courgettes et basilic
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.

Déjeuner

	lun. 17/11	mar. 18/11	mer. 19/11	jeu. 20/11 BEAUJOLAIS NOUVEAU	ven. 21/11
Entrée	Betteraves bio  	Oeuf dur 	Quiche lorraine	Fromage de tête	Céleri rémoulade 
Plat	Boulettes de porc bio  Sauce tomate Coquillettes bio 	Hachis parmentier de volaille	Haché de veau  Sauce échalotes Haricots verts 	Blanquette de veau Riz pilaf bio 	Filet de colin  Chou de Bruxelles 
Accompagnement 2	Brocolis sautés	Epinards béchamel	Semoule	Carottes sautées 	Pommes crispy
Fromage	Brie 	Emmental bio  	Rondelé aux noix 	Saint nectaire 	Edam bio  
Dessert	Crème dessert vanille bio  	Fruit de saison HVE 	Yaourt aromatisé bio  	Tarte à la rhubarbe	Petit suisse aromatisés

Dîner

	lun. 17/11	mar. 18/11	mer. 19/11	jeu. 20/11	ven. 21/11
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.



: Produit issu de l'agriculture biologique



: Origine France



: Haute Valeur Environnementale



: Viandes de France



: Certification environnementale niveau 2



: Appellation d'Origine

Protégée  : Pêche Durable

Déjeuner

	lun. 24/11	mar. 25/11	mer. 26/11	jeu. 27/11	ven. 28/11
Entrée	Taboulé	Cervelas	Salade de chou blanc 	Salade verte et croutons	Macédoine de légumes
Plat	Omelette bio nature Petits pois bio 	Paupiette de veau Coquillettes bio 	Rôti de porc LR Gnocchi à la romaine 	Cuisse de poulet Printanière de légumes 	Fricassée de colin Sauce tomate Riz pilaf bio
Accompagnement 2	Chou fleur 	Ratatouille niçoise cuisinée au thym	Courgettes sautées	Pommes vapeur 	Poireaux à la crème
Fromage	Gouda bio 	Fourme d'Ambert 	Saint Paulin bio 	Camembert bio 	Edam bio
Dessert	Compote pomme abricot bio 	Banane 	Flan au caramel	Fruit de saison bio 	Yaourt aromatisé bio

Dîner

	lun. 24/11	mar. 25/11	mer. 26/11	jeu. 27/11	ven. 28/11
Potage	Velouté de légumes	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.

: Produit issu de l'agriculture biologique : Origine France : Certification environnementale niveau 2 : Appellation d'Origine Protégée : Région Ultra Périphérique : Label Rouge

: Viandes de France : Pêche Durable