

Déjeuner

	lun. 29/09	mar. 30/09	jeu. 02/10	ven. 03/10
Entrée	Betteraves bio  	Taboulé	Salade verte mélangée 	Salade coleslaw
Plat	Boulettes de porc bio  Riz pilaf bio  Haricots beurre 	Cordon bleu Carottes sautées  Tortillons	Tortellinis ricotta épinards Emmental rapé	Calamars à la romaine Haricots verts  Pommes crispy
Plat de substitution	Boulettes végétales	Filet de colin meunière 		Cordon bleu de dinde 
Fromage	Rondelé nature bio 	Emmental bio  	Fromage blanc bio  	Camembert bio  
Dessert	Yaourt aromatisé bio  	Fruit de saison 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

Déjeuner

	lun. 06/10	mar. 07/10	jeu. 09/10	ven. 10/10
Entrée	Salade de maïs	Houmous vert (petits pois, menthe, feta)	Crème de potiron	Carottes rapées
Plat	Jambon blanc LR  Purée de pommes de terre	Saucisses knack Haricots blancs Carottes sautées 	Nugget's de blé Haricots beurre  Pommes vapeur 	Filet de colin pané  Chou fleur  Riz pilaf
Plat de substitution	Filet de colin  Au paprika	Filet de colin  Sauce moutarde		Rôti de dinde  Sauce suprême
Fromage	Cantal à la coupe  	Saint moret bio  	Yaourt nature bio  	Vache qui rit bio  
Dessert	Compote pomme abricot bio  	Fruit de saison bio 	Fruit de saison bio 	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
  : 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	jeu. 16/10 LA BOURGOGNE	ven. 17/10 LE NORDS PAS DE CALAIS
Entrée	Oeuf dur 	Radis croq'sel	Cervelas Cornichons	Salade d'endives
Plat	Gratin savoyard végétal	Haut de cuisse de poulet rôti  Sauce Basquaise Riz pilaf	Boulettes de boeuf Sauce dijonnaise Haricots beurre  Semoule	Waterzoï de colin Pommes vapeur  Courgettes sautées
Plat de substitution		Filet de colin  Sauce Basquaise	Boulettes végétales	Rôti de dinde 
Fromage	Tomme de Savoie	Petit suisse 	Yaourt nature bio  	Mimolette bio 
Dessert	Compote pomme mirabelle	Gâteau basque	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
  : Certification environnementale niveau 2
  : Produit issu de l'agriculture biologique

Déjeuner

	lun. 20/10	mar. 21/10	jeu. 23/10	ven. 24/10
Entrée	Salade verte mélangée 	Betteraves bio 	Macédoine de légumes 	Salade de maïs
Plat	Omelette nature Petits pois carottes	Nugget's de filet de poulet bio Purée de patates douces	Rôti de dinde Pommes crispy Haricots verts 	Parmentier de Colin
Plat de substitution		Galette pois blé	Filet de colin Sauce vierge	Hachis parmentier
Fromage	Brie bio à la coupe 	Yaourt nature bio 	Chanteneige bio 	Saint nectaire
Dessert	Fruit de saison bio 	Galette bretonne bio 	Flan caramel bio	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.

: Origine France : Certification environnementale niveau 2 : Produit issu de l'agriculture biologique : Viandes de France : Pêche Durable : Appellation d'Origine Protégée

Déjeuner

	lun. 27/10	mar. 28/10	jeu. 30/10	ven. 31/10
Entrée	Salade piémontaise	Mini nem	Potage crécy bio 	Rillettes de sardines
Plat	Rôti de porc Flageolets Carottes jeunes	Curry à l'indienne	Farce bolognaise bio Coquillettes bio 	Filet de colin Ratatouille d'hiver
Plat de substitution	Galette pois blé		Filet de colin Sauce tomate bio 	Cordon bleu de dinde
Fromage	Rondelé nature bio 	Emmental bio 	Tomme catalane à la coupe 	Fromage blanc bio
Dessert	Compote pomme poire bio 	Fruit de saison 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
 : Pêche Durable
 : Appellation d'Origine Protégée