

Déjeuner

	lun. 28/09	mar. 29/09	jeu. 01/10	ven. 02/10	mer. 30/09
Entrée	Carottes râpées 	Taboulé	Salade de laitue	Crêpe au fromage	
Plat	Boulettes de porc bio Sauce aux olives Riz pilaf bio Haricots beurre en persillade	Cordon bleu de dinde Carottes sautées Tortillons bio Emmental rapé	Tortellinis ricotta épinards Sauce tomate Emmental rapé bio 	Filet de Hoki Sauce citron Haricots verts persillés Pommes crispy	
Plat de substitution	Boulettes végétales Sauce tomate	Filet de colin meunière 		Cordon bleu de dinde 	
Fromage	Rondelé nature bio 	Emmental bio 		Edam bio 	
Dessert	Yaourt au citron bio 	Fruit de saison bio 	Fromage blanc bio Crème de marrons	Fruit de saison bio 	

Goûter

	lun. 28/09	mar. 29/09	jeu. 01/10	ven. 02/10	mer. 30/09
*	Compote pomme banane	Fruit de saison 	Petits suisses aromatisés 	Purée pomme pruneaux	Purée de pomme
**	Brioche tranchée Confiture de fraise	Pain Barre de chocolat	Petit fourré à la fraise	Petits beurre	Pain Fromage à tartiner

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 : Produit issu de l'agriculture biologique : Origine France : Viandes de France : Pêche Durable : Fruits et légumes de saison : Haute Valeur Environnementale

Déjeuner

	lun. 05/10	mar. 06/10	jeu. 08/10	ven. 09/10	mer. 07/10
Entrée	Céleri rémoulade 	Salade de tomates bio	Salade verte mélangée 	Crème de potiron	
Plat	Nugget's de blé Chou fleur persillé Pommes de terre persillées 	Haut de cuisse de poulet Sauce Basquaise Boulgour pilaf Carottes vichy bio 	Cheeseburger Pommes campagnardes	Blanquette de saumon Tian de carottes	
Plat de substitution		Filet de colin Sauce Basquaise	Fish burger	Rôti de dinde Sauce suprême	
Fromage	Cantal AOP 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 framboise bio 	

Goûter

	lun. 05/10	mar. 06/10	jeu. 08/10	ven. 09/10	mer. 07/10
*	Briochette aux pépites de chocolat				Fruit de saison
**	Lait Sirop de grenadine				Galettes St Michel

Déjeuner

	lun. 12/10	mar. 13/10	jeu. 15/10	ven. 16/10	mer. 14/10
Entrée	Potage d'autrefois	Oeuf dur bio 	Cervelas & Cornichon	Carottes râpées 	
Plat	Gratin savoyard	Ebly bio Courgettes sautées bio  	Boulettes de boeuf Sauce dijonnaise Haricots beurre en persillade Semoule	Parmentier de colin aux épinards	
Plat de substitution	Gratin savoyard végétal		Boulettes végétales Sauce tomate	Roti de dinde Sauce suprême	
Fromage	Tomme de Savoie à la coupe 	Pont l'évêque à la coupe 	Morbier 	Bûche du pilat à la coupe 	
Dessert	Fruit de saison bio 	Compote pomme mirabelle 	Gâteau maison	Liégeois vanille  	

Goûter

	lun. 12/10	mar. 13/10	jeu. 15/10	ven. 16/10	mer. 14/10
*					Compote pomme pêche 
**					Madeleine

Déjeuner

	lun. 19/10	mar. 20/10	jeu. 22/10	ven. 23/10	mer. 21/10
Entrée	Friand au fromage	Betteraves persillées bio	Macédoine de légumes	Salade de maïs	
Plat		Nugget's de filet de poulet bio	Rôti de dinde	Fricassée de colin	
	Omelette bio nature	Purée de patates douces bio	Au jus	Sauce tomate	
	Petits pois carottes	Brocolis sautés bio	Pommes crispy	Riz basmati	
Plat de substitution			Haricots verts persillés	Chou fleur persillé	
		Galette pois blé	Filet de colin	Filet de poulet	
Fromage	Brie bio	Gouda bio	Sauce vierge	Sauce Basquaise	
Dessert	Purée de pomme bio	Fruit de saison bio	Chanteneige bio	Saint nectaire	
			Fruit de saison bio	Yaourt au citron bio	

Goûter

	lun. 19/10	mar. 20/10	jeu. 22/10	ven. 23/10	mer. 21/10
*					Fruit de saison
**					Petit fourré à la fraise

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 : Viandes de France : Pêche Durable : Appellation d'Origine Protégée : Fruits et légumes de saison

Déjeuner

	lun. 26/10	mar. 27/10	jeu. 29/10	ven. 30/10	mer. 28/10
Entrée	Salade piémontaise	Mini nems aux légumes	Potage crécy	Tartinade de petits pois à la menthe	
Plat	Rôti de porc LR Sauce dijonnaise Flageolets Carottes jeunes persillée	Curry à l'indienne bio 	Gratin de coquillettes au jambon Emmental rapé	Batonnets de poisson pané Ratatouille Semoule	
Plat de substitution	Galette pois blé		Filet de colin Sauce tomate	Cordon bleu de dinde 	
Fromage	Rondelé nature bio 	Emmental bio 	Tomme catalane AOP à la coupe 	Fromage blanc bio 	
Dessert	Compote pomme poire bio 	Fruit de saison bio 	Muffin aux pépites de chocolat	Fruit de saison bio 	

Goûter

	lun. 26/10	mar. 27/10	jeu. 29/10	ven. 30/10	mer. 28/10
*					Purée de pomme
**					Pain Fromage à tartiner

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



: Viandes de France



: Certification environnementale niveau 2



: Produit issu de l'agriculture biologique



: Origine France



: Pêche Durable



: Appellation

d'Origine Protégée : Haute Valeur Environnementale