

Déjeuner

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

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

Déjeuner

	lun. 05/10	mar. 06/10	jeu. 08/10	ven. 09/10
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
*	Briolette aux pépites de chocolat			
**	Lait Sirop de grenadine			

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



: Origine France



: Produit issu de l'agriculture biologique



: Produit labélisé EGALIM



: Pêche Durable



Déjeuner

	lun. 12/10	mar. 13/10	jeu. 15/10	ven. 16/10
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  

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.

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

Déjeuner

lun. 19/10

mar. 20/10

jeu. 22/10

ven. 23/10

Entrée

Friand au fromage

Betteraves persillées bio



Macédoine de légumes



Salade de maïs



Plat

Omelette bio nature



Petits pois carottes

Nugget's de filet de poulet bio



Purée de patates douces bio



Brocolis sautés bio



Rôti de dinde



Au jus

Pommes crispy

Haricots verts persillés



Fricassée de colin



Sauce tomate

Riz basmati

Chou fleur persillé



Plat de substitution

Galette pois blé

Filet de colin



Sauce vierge

Filet de poulet



Sauce Basquaise

Fromage

Brie bio



Gouda bio



Chanteneige bio



Saint nectaire



Dessert

Purée de pomme bio



Fruit de saison bio



Fruit de saison bio



Yaourt au citron 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



: Viandes de France



: Pêche Durable



: Appellation d'Origine Protégée

Déjeuner

lun. 26/10

mar. 27/10

jeu. 29/10

ven. 30/10

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



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