



Déjeuner

	lun. 30/09	mar. 01/10	mer. 02/10	jeu. 03/10	ven. 04/10
Entrée	Salade coleslaw	Taboulé bio	Salade de tomate bio	Salade verte bio	Betteraves bio
Plat	Jambon blanc LR Purée de pommes de terre	Nugget's de filet de poulet bio Carottes sautées bio	Blanquette de colin Riz basmati	Lasagnes ricotta épinards	Calamars à la romaine Haricots verts
Plat de substitution	Omelette aux fines herbes	Filet de colin meunière	Blanquette de dinde	Nugget's de blé	
Fromage	Rondelé nature bio	Emmental bio	Saint paulin à la coupe bio	Fromage blanc nature	Edam bio à la coupe
Dessert	Yaourt citron fraise bio	Fruit de saison bio	Petits suisses aromatisés	Madeleine bio	Banane

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



Pêche Durable



Fruits et légumes de saison



Certification environnementale niveau 2










Région



Déjeuner

	lun. 07/10	mar. 08/10	mer. 09/10	jeu. 10/10	ven. 11/10
Entrée	Carottes râpées bio  	Rillettes de thon	Salade de maïs	Oeuf dur bio  	Acras de morue
Plat	Emincé de volaille  Sauce tomate Petits pois  	Pané de blé épinards Carottes vichy 	Boulettes de dinde Sauce curry Ebly pilaf 	Gratin de coquillettes bio  Sauce Napolitaine bio 	Filet de colin  Sauce balinaise Wok de légumes
Plat de substitution	Filet de colin  Sauce tomate		Paupiette de poisson		Filet de poulet  Au paprika
Fromage	Cantal à la coupe  	Saint moret 	Camembert bio à la coupe  	Yaourt nature bio  	Vache qui rit bio  
Dessert	Flan chocolat	Fruit de saison 	Yaourt aromatisé 	Fruit de saison bio  	Ananas au sirop


















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  : Viandes de France  : Certification environnementale niveau 2  : Pêche Durable  : Appellation d'Origine Protégée  : Fruits et légumes de saison





Déjeuner

	lun. 14/10	mar. 15/10	mer. 16/10	jeu. 17/10	ven. 18/10
Entrée	Quiche chèvre tomate	Rosette	Macédoine de légumes	Salade de tomate bio  	Céleri rémoulade
Plat	Nugget's de blé Carottes jeunes	Raviolis ricotta épinards bio 	Omelette bio nature   Brocolis sautés bio 	Rôti de porc bio   Printanière de légumes	Filet de colin meunière  Ebly pilaf 
Plat de substitution				Galette de soja	Escalope de volaille panée
Fromage	Tomme grise	Txipi pur brebis	Pont l'Évêque 	Comté	Buche de chèvre à la coupe
Dessert	Purée pomme banane bio 	Fruit de saison bio  	Fruit de saison HVE 	Gâteau anniversaire	Crème dessert chocolat 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  : Fruits et légumes de saison  : Origine France  : Appellation d'Origine Protégée  : Haute Valeur Environnementale  : Viandes de France  :
Pêche Durable  : Certification environnementale niveau 2

