

Déjeuner

	lun. 30/09	mar. 01/10	mer. 02/10	jeu. 03/10	ven. 04/10
<b>Entrée</b>	Salade coleslaw	Taboulé bio	Salade de tomate bio	Salade verte bio	Betteraves bio
<b>Plat</b>	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
<b>Plat de substitution</b>	Omelette aux fines herbes	Filet de colin meunière	Blanquette de dinde	Nugget's de blé	
<b>Fromage</b>	Rondelé nature bio	Emmental bio	Saint paulin à la coupe bio	Fromage blanc nature	Edam bio à la coupe
<b>Dessert</b>	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.



Déjeuner

	lun. 07/10	mar. 08/10	mer. 09/10	jeu. 10/10	ven. 11/10
<b>Entrée</b>	Carottes râpées bio  	Rillettes de thon	Salade de maïs	Oeuf dur bio  	Acras de morue
<b>Plat</b>	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
<b>Plat de substitution</b>	Filet de colin  Sauce tomate		Paupiette de poisson		Filet de poulet  Au paprika
<b>Fromage</b>	Cantal à la coupe  	Saint moret 	Camembert bio à la coupe  	Yaourt nature bio  	Vache qui rit bio  
<b>Dessert</b>	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
<b>Entrée</b>	Quiche chèvre tomate	Rosette	Macédoine de légumes	Salade de tomate bio  	Céleri rémoulade
<b>Plat</b>	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 
<b>Plat de substitution</b>				Galette de soja	Escalope de volaille panée
<b>Fromage</b>	Tomme grise	Txipi pur brebis	Pont l'Évêque 	Comté	Buche de chèvre à la coupe
<b>Dessert</b>	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