

Déjeuner

	lun. 30/10	mar. 31/10 REPAS ASIATIQUE	mer. 01/11	jeu. 02/11 MENU BIO	ven. 03/11	sam. 04/11	dim. 05/11
Entrée	Taboulé	Mini nem	Jambon cru	Carottes râpées bio 	Céleri rémoulade	Croisillon à l'emmental	Poireaux vinaigrette Sauce gribiche
Plat	Rôti de porc Aux olives Flageolets fondants 	Filet de poulet Sauce aigre douce Riz cantonnais	Paupiette de veau Sauce normande Carottes jeunes	Sauté de boeuf bio Coquillettes bio 	Parmentier de Colin 	Jambonneau Choux de Bruxelles	Rôti de veau Pommes boulangères
Fromage	Tomme blanche 	Saint Paulin bio 	Coulommiers	Yaourt nature bio 	Bleu français 	Gouda	Roquefort pointe
Dessert	Fruit de saison bio 	Flan vanille 	Eclair au chocolat	Fruit de saison bio 	Compote bio 	Crème dessert chocolat bio 	Crème renversée

Dîner

	lun. 30/10	mar. 31/10	mer. 01/11	jeu. 02/11	ven. 03/11	sam. 04/11	dim. 05/11
Potage	Potage Saint Germain	Crème florentine	Velouté de bolet	Potage Dubarry	Soupe de poisson	Soupe de cresson	Soupe au pistou
Collation	Brunoise de légumes	Petits pois à la française 	Papillons 	Haricots verts	Fenouils émincés	Duo de carottes 	Ratatouille niçoise cuisinée au thym
Dessert	Faisselle 	Fruit de saison 	Compote	Yaourt aromatisé 	Fruit de saison 	Fruit de saison 	Cocktail de fruits

Nos préparations peuvent contenir les allergènes (ou traces) suivants:
céréales à base de gluten, crustacés, œufs, poissons, 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 : Origine France : Produit issu de l'agriculture biologique : Fruits et légumes de saison : Pêche Durable

Appellation d'Origine Protégée

Déjeuner

	lun. 06/11	mar. 07/11	mer. 08/11	jeu. 09/11	ven. 10/11	sam. 11/11	dim. 12/11
Entrée	Carottes râpées	Saucisson	Rillettes de thon	Betteraves bio 	Salade de lentilles aux échalotes	Pâté en croûte & cornichon	Terrine de légumes
Plat	Boulettes d'agneau Semoule bio 	Cappelletti au boeuf Sauce napolitaine	Saucisse de Toulouse IGP Haricots blancs cuisinés	Quenelles natures bio Sauce béchamel Riz pilaf bio 	Filet de colin meunière Purée de pommes de terre bio 	Paupiette de lapin Sauce forestière Poêlée paysanne	Rôti de boeuf Serpentini
Fromage	Brie 	Emmental bio 	Rondelé nature bio 	Yaourt nature bio 	Saint nectaire 	Tomme noire	Cantal
Dessert	Compote de pomme 	Fruit de saison bio 	Semoule au lait	Petits beurre	Banane 	Eclair à la vanille	Mousse au café

Dîner

	lun. 06/11	mar. 07/11	mer. 08/11	jeu. 09/11	ven. 10/11	sam. 11/11	dim. 12/11
Potage	Crème de brocolis	Velouté de tomates	Velouté clamart	Soupe à l'oignon	Potage brunoise de légumes	Potage cultivateur	Velouté de légumes
Collation	Légumes couscous	Haricots plats sautés 	Carottes jeunes	Fondue d'épinards 	Courgettes sautées	Semoule	Poireaux braisés
Dessert	Yaourt aux fruits panier de yoplaît 	Dany chocolat	Pruneaux au sirop 	Fruit de saison 	Compote pomme framboise	Fromage blanc nature 	Fruit de saison

Nos préparations peuvent contenir les allergènes (ou traces) 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 : Haute Valeur Environnementale : Fruits et légumes de saison : Indication Géographique Protégée : Pêche Durable : Appellation d'Origine Protégée : Région Ultra Périphérique : Viandes de France : Certification environnementale niveau 2

Déjeuner

	lun. 13/11	mar. 14/11	mer. 15/11	jeu. 16/11 BEAUJOLAIS	ven. 17/11	sam. 18/11	dim. 19/11
Entrée	Céleri rémoulade	Carottes râpées bio 	Macédoine de légumes	Fromage de tête	Pizza royale	Terrine de légumes	Champignons à la grecque
Plat	Paella au poulet Riz valencienne	Raviolis aux épinards bio 	Boudin noir Purée de légumes bio 	Paleron braisé façon potée Chou vert	Batonnets de colin Pommes crispy	Escalope de volaille panée Spaghettis Sauce au pistou	Feuilleté de poisson au beurre blanc Brocolis sautés bio
Fromage	Gouda bio 	Yaourt nature bio 	Saint Paulin bio 	Camembert bio 	Edam bio 	Vache qui rit bio 	Saint nectaire
Dessert	Clémentine	Pomme cuite à la cannelle 	Crème dessert vanille bio 	Tarte à la rhubarbe	Banane 	Fruit de saison bio 	Ile flottante

Dîner

	lun. 13/11	mar. 14/11	mer. 15/11	jeu. 16/11	ven. 17/11	sam. 18/11	dim. 19/11
Potage	Crème de céleri	Crème de volaille	Potage de haricots verts	Crème de potiron	Potage crécy	Crème d'asperge	Minestrone
Collation	Petits pois à la française 	Courgettes sautées	Julienne de légumes	Pommes vapeur 	Haricots plats persillés 	Carottes sautées 	Pommes duchesses
Dessert	Cocktail de fruits	Petits suisses natures 	Fruit de saison 	Compote pomme banane	Fromage blanc aromatisé 	Dany chocolat	Fruit de saison

Nos préparations peuvent contenir les allergènes (ou traces) 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 : Produit issu de l'agriculture biologique : Origine France : Pêche Durable : Région Ultra Périphérique : Fruits et légumes de saison : Appellation d'Origine
Protégée : Certification environnementale niveau 2

Déjeuner

	lun. 20/11	mar. 21/11	mer. 22/11	jeu. 23/11	ven. 24/11	sam. 25/11	dim. 26/11
Entrée	Salade verte mélangée bio 	Oeuf dur bio 	Quiche lorraine	Pâté de foie 	Carottes râpées	Poivrons à l'huile	Salade de mâche
Plat	Nugget's de filet de poulet bio Purée de pommes de terre bio 	Sauce bolognaise Papillons bio 	Rôti de dinde Carottes sautées 	Blanquette de veau Riz aux petits légumes	Filet de colin Sauce à l'Armoricaine Ebly bio 	Cassolette de foies de volaille Purée de pommes de terre au lait	Cervelas Obernois Chou de choucroute
Fromage	Cantal 	Mimolette bio 	Camembert bio 	Yaourt nature bio 	Emmental bio 	Tomme des Pyrénées 	Saint Paulin bio
Dessert	Crème dessert vanille bio 	Mousse au citron	Compote pomme fraise bio 	Fruit de saison HVE 	Petits suisses aromatisés 	Fruit de saison bio 	Tarte au chocolat

Dîner

	lun. 20/11	mar. 21/11	mer. 22/11	jeu. 23/11	ven. 24/11	sam. 25/11	dim. 26/11
Potage	Potage poireaux pommes de terre	Potage crécy	Potage rouge	Potage julienne de légumes 	Potage de légumes	Crème de veau	Potage paysan
Collation	Brocolis sautés bio 	Endives braisées	Semoule	Brunoise de légumes	Haricots verts	Poêlée paysanne	Pommes vapeur
Dessert	Fruit de saison 	Cocktail de fruits	Fruit de saison 	Fromage blanc nature Aux marrons	Pomme cuite à la cannelle 	Crème dessert chocolat 	Fruit de saison

Nos préparations peuvent contenir les allergènes (ou traces) 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 : Appellation d'Origine Protégée : Viandes de France : Certification environnementale niveau 2 : Haute Valeur Environnementale : Pêche Durable : Indication Géographique Protégée : Fruits et légumes de saison

Déjeuner

	lun. 27/11	mar. 28/11	mer. 29/11	jeu. 30/11	ven. 01/12	sam. 02/12	dim. 03/12
Entrée	Betteraves bio 	Terrine de saumon fumé	Macédoine de légumes	Duo de cervelas	Céleri rémoulade	Quiche aux oignons 	Mortadelle
Plat	Omelette bio nature Boulgour pilaf bio 	Cordon bleu de volaille Pommes campagnardes	Rôti de boeuf Polenta bio 	Gratin de coquillettes au jambon	Thon à la catalane Riz pilaf bio 	Capoun (chou farci) Sauce tomate Semoule bio 	Rognons de boeuf Pommes vapeur
Fromage	Tomme blanche 	Saint Paulin bio 	Coulommiers	Yaourt nature bio 	Bleu français 	Gouda bio 	Roquefort pointe
Dessert	Compote pomme abricot bio 	Fruit de saison bio 	Flan au caramel	Pain d'épices	Yaourt aromatisé bio 	Fruit de saison bio 	Flan pâtissier

Dîner

	lun. 27/11	mar. 28/11	mer. 29/11	jeu. 30/11	ven. 01/12	sam. 02/12	dim. 03/12
Potage	Potage Saint Germain	Crème de courgettes et basilic	Velouté de bolet	Potage Dubarry	Soupe de poisson	Soupe de cresson	Soupe au pistou
Collation	Chou fleur persillé	Haricots beurre	Courgettes sautées	Carottes fondantes 	Ratatouille niçoise cuisinée au thym	Piperade	Flageolets fondants
Dessert	Fromage blanc nature Sucre 	Riz au lait	Fruit de saison 	Liégeois café	Beignet aux pommes	Compote pomme cassis	Fruit de saison

Nos préparations peuvent contenir les allergènes (ou traces) 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 : Fruits et légumes de saison : Viandes de France : Indication Géographique Protégée : Plat fait maison : Certification environnementale niveau 2 : Appellation d'Origine Protégée