

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 	Cordon bleu de dinde  Carottes sautées 	Tortellinis ricotta épinards Sauce tomate Emmental rapé bio  	Filet de Hoki  Sauce citron Haricots verts persillés 
Plat de substitution	Boulettes végétales Sauce tomate	Filet de colin meunière 		Cordon bleu de dinde 
Fromage	Rondelé nature bio 	Emmental 		Edam bio  
Dessert	Yaourt au citron bio  	Fruit de saison HVE 	Fromage blanc nature  Crème de marrons	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.

 : Certification environnementale niveau 2  : Produit issu de l'agriculture biologique  : Origine France  : Viandes de France  : Pêche
Durable  : Haute Valeur Environnementale

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 	Haut de cuisse de poulet  Sauce Basquaise Boulgour pilaf	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 	Vache qui rit bio  
Dessert	Compote pomme abricot bio  	Fruit de saison bio 	Fruit de saison HVE 	Yaourt aromatisé framboise 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.

 : Certification environnementale niveau 2  : Appellation d'Origine Protégée  : Origine France  : Produit issu de l'agriculture biologique
 : Produit labélisé EGALIM  : Pêche Durable  : Haute Valeur Environnementale  : Viandes de France

Déjeuner

	lun. 12/10	mar. 13/10	jeu. 15/10	ven. 16/10
Entrée	Potage d'autrefois	Oeuf dur 	Cervelas & Cornichon	Carottes râpées 
Plat	Gratin savoyard	Ebly bio  Courgettes sautées bio 	Boulettes de boeuf Sauce dijonnaise Haricots beurre en persillade	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 HVE 	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
  : Haute Valeur Environnementale
  : Origine France
  : Produit issu de l'agriculture biologique
  : Commerce équitable

 : 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 nature
Petits pois carottes



Nugget's de filet de poulet bio
Purée de patates douces bio



Rôti de dinde
Au jus
Pommes crispy



Fricassée de colin
Sauce tomate
Riz basmati



Plat de substitution

Galette pois blé

Filet de colin
Sauce vierge



Filet de poulet
Sauce Basquaise



Fromage

Brie bio à la coupe



Gouda bio



Chanteneige



Saint nectaire



Dessert

Purée de pomme bio



Fruit de saison HVE



Fruit de saison HVE



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.

: Origine France
 : Certification environnementale niveau 2
 : Produit issu de l'agriculture biologique
 : Haute Valeur Environnementale
 : 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 bio



Tartinade de petits pois à la menthe

Plat

Rôti de porc LR



Sauce dijonnaise
Flageolets

Curry à l'indienne bio



Gratin de coquillettes au jambon
Emmental rapé

Batonnets de poisson pané



Ratatouille

Plat de substitution

Galette pois blé

Filet de colin



Sauce tomate

Cordon bleu de dinde



Fromage

Rondelé nature bio



Emmental



Tomme catalane AOP à la coupe



Fromage blanc nature



Dessert

Compote pomme poire bio



Fruit de saison HVE



Muffin aux pépites de chocolat



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 : Haute Valeur Environnementale : Pêche Durable : Appellation d'Origine Protégée

