

Déjeuner

	lun. 28/09	mar. 29/09	mer. 30/09	jeu. 01/10	ven. 02/10
Entrée	Carottes râpées Salade de tomate HVE 	Taboulé	Salade de tomate HVE 	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  	Paupiette de veau Sauce provençale Courgettes sautées 	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  	Saint Paulin bio  		Edam bio  
Dessert	Yaourt au citron bio  	Fruit de saison bio Compote pomme pêche bio  	Purée pomme abricot bio 	Fromage blanc bio Crème de marrons  	Fruit de saison bio Compote pomme fraise bio  

Goûter

	lun. 28/09	mar. 29/09	mer. 30/09	jeu. 01/10	ven. 02/10
*	Compote pomme banane	Fruit de saison 	Purée de pomme 	Petits suisses aromatisés 	Purée pomme pruneaux
**	Brioche tranchée Confiture de fraise	Pain Barre de chocolat	Pain Fromage à tartiner	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  : Origine France  : Haute Valeur Environnementale  : Produit issu de l'agriculture biologique  : Viandes de France  : Pêche Durable  : Fruits et légumes de saison

Déjeuner

	lun. 05/10	mar. 06/10	mer. 07/10	jeu. 08/10	ven. 09/10
Entrée	Céleri rémoulade Salade de concombre	Salade de tomates bio Salade de coleslaw	Quiche aux poireaux	Salade de laitue	Crème de potiron
Plat	Nugget's de blé Chou fleur persillé Pommes de terre persillées 	Sauce Basquaise Cuisse de poulet EBE Boulgour pilaf Carottes vichy bio 	Filet de colin pané Purée de légumes bio Haricots verts bio persillés 	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 	Camembert 	Yaourt nature bio 	Vache qui rit bio
Dessert	Compote pomme abricot bio Fruit de saison bio 	Fruit de saison bio Compote pomme fraise bio 	Crème dessert chocolat bio 	Fruit de saison bio Compote pomme pêche bio 	Yaourt aromatisé framboise bio Petit suisse aromatisé bio

Goûter

	lun. 05/10	mar. 06/10	mer. 07/10	jeu. 08/10	ven. 09/10
*	Brioche aux pépites de chocolat	Flamby	Fruit de saison 	Purée pomme banane	Purée pomme fraise
**	Lait Sirop de grenadine	Barre de céréales abricot	Galettes St Michel	Pain Fromage à tartiner	Quatre quart

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



: Viandes de France : Fruits et légumes de saison

Déjeuner

	lun. 12/10	mar. 13/10	mer. 14/10	jeu. 15/10	ven. 16/10
Entrée	Potage d'autrefois	Oeuf dur bio 	Quiche au fromage	Cervelas & Cornichon	Carottes râpées  Salade de concombre
Plat	Gratin savoyard	Ebly bio  Courgettes sautées bio 	Jambon Label Rouge Purée de pommes de terre au lait Carottes sautées 	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 	Asiago 	Morbier 	Bûche du pilat à la coupe 
Dessert	Fruit de saison bio  Purée de pomme bio  	Compote pomme mirabelle 	Fruit de saison bio 	Clafoutis aux pêches maison	Liégeois vanille 

Goûter

	lun. 12/10	mar. 13/10	mer. 14/10	jeu. 15/10	ven. 16/10
*	Yaourt nature 	Pain Barre de chocolat	Compote pomme pêche 	Fruit de saison 	Purée pomme poire 
**	BN fraise	Lait Sirop de grenadine	Madeleine	Barre de céréales abricot	Pain Fromage à tartiner

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  : Fruits et légumes de saison

Déjeuner

	lun. 19/10	mar. 20/10	mer. 21/10	jeu. 22/10	ven. 23/10
Entrée	Friand au fromage	Betteraves persillées bio 	Salade coleslaw	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 	Farce carbonara  Penne bio  Emmental rapé 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 Chanteneige bio 	Filet de poulet  Saint nectaire 
Fromage	Brie bio 	Gouda bio  	Yaourt nature bio  		
Dessert	Purée de pomme bio  	Fruit de saison bio 	Galette Saint Michel bio 	Fruit de saison bio 	Yaourt au citron bio  

Goûter

	lun. 19/10	mar. 20/10	mer. 21/10	jeu. 22/10	ven. 23/10
*	Compote pomme pêche 	Yaourt aromatisé fraise 	Fruit de saison 	Compote pomme abricot 	Pain au lait Barre de chocolat
**	Madeleine	Petits beurre	Petit fourré à la fraise	Pain Confiture d'abricot	Compote pomme pêche 

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  : Commerce équitable  : Fruits et légumes de saison  : Haute Valeur Environnementale

Déjeuner

	lun. 26/10	mar. 27/10	jeu. 29/10	ven. 30/10	mer. 28/10
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 	

Goûter

	lun. 26/10	mar. 27/10	jeu. 29/10	ven. 30/10	mer. 28/10
*					Purée de pomme
**					Pain Fromage à tartiner

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 : Haute Valeur Environnementale