











Déjeuner

	lun. 02/10	mar. 03/10	mer. 04/10	jeu. 05/10	ven. 06/10
Entrée	Salade de tomate 	Pizza au fromage	Taboulé	Carottes râpées bio  	Salade verte 
Plat	Jambon blanc  Purée de pommes de terre au lait	Carottes jeunes Lentilles cuisinées  	Poule au pot Courgettes sautées bio 	Chili con carne bio  Semoule bio 	Parmentier de Colin 
Plat de substitution	Filet de colin  Sauce Basquaise		Omelette à l'espagnole	Haricots rouges façon chili	Hachis parmentier 
Fromage	Yaourt nature bio  	Brie à la coupe	Saint moret 	Edam bio  	Cantal AOP 
Dessert	BN Chocolat	Fruit de saison HVE 	Fruit de saison bio  	Purée pomme fraise bio 	Yaourt aromatisé 

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.

 : Origine France  : Viandes de France  : Pêche Durable  : Produit issu de l'agriculture biologique  : Certification environnementale niveau 2  : Haute Valeur Environnementale  : Fruits et légumes de saison  : Appellation d'Origine Protégée



Déjeuner

lun. 09/10
LES ANTILLES

mar. 10/10
LA GRECE

mer. 11/10
LA REUNION

jeu. 12/10
MADAGASCAR

ven. 13/10
BALI

Entrée

Accras de morue

Salade grecque



Salade verte



Achard de légumes

Mini nem

Plat

Cachupa de porc

Moussaka

Rougail de saucisse
 Riz pilaf

Cari de poulet
 Purée de patates douces

Filet de colin

 Sauce balinaise
 Wok de légumes

Plat de substitution

Filet de colin

 Salade arlequin

Brandade de morue

Filet de colin

 Sauce tomate

Filet de colin

 Sauce citron

Escalope de volaille panée

Dessert

Ananas au sirop

Fruit de saison



Compote pomme mangue

Tarte noix de coco

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.



: Pêche Durable



: Plat fait maison



: Fruits et légumes de saison



: Origine France



Déjeuner

	lun. 16/10	mar. 17/10	mer. 18/10	jeu. 19/10	ven. 20/10
Entrée	Potage de légumes	Betteraves bio 	Macédoine de légumes	Tarte au fromage	Céleri rémoulade
Plat	Cordon bleu de volaille Petits pois Carottes jeunes 	Sauce bolognaise bio Papillons bio 	Bouchées végétales Riz pilaf bio 	Rôti de porc Printanière de légumes	Filet de colin meunière Ebly bio aux petits légumes
Plat de substitution	Croque fromage	Thon à la catalane		Steak de soja	Escalope de volaille panée
Fromage	Camembert bio 	Fromage blanc bio 	Petit bleu	Yaourt nature 	Mini cabrette
Dessert	Purée pomme banane	Madeleine bio 	Fruit de saison bio 	Fruit de saison HVE 	Crème dessert chocolat bio

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.

: Origine France : Certification environnementale niveau 2 : Produit issu de l'agriculture biologique : Viandes de France : Indication Géographique Protégée : Fruits et légumes de saison : Haute Valeur Environnementale : Pêche Durable











Déjeuner

	lun. 23/10	mar. 24/10	mer. 25/10	jeu. 26/10	ven. 27/10
Entrée	Pâté de foie 	Betteraves bio 	Potage rouge	Salade verte bio 	Salade de maïs
Plat	Boulettes de veau Semoule bio 	Omelette bio nature Purée de carottes bio   	Sauce carbonara Penne 	Rôti de boeuf Pommes crispy 	Blanquette de colin Chou fleur persillé 
Plat de substitution	Boulettes végétales		Sauce catalane	Tarte provençale	Blanquette de dinde
Fromage	Emmental	Petit suisse sucré 	Yaourt nature bio  	Vache qui rit bio 	Saint paulin
Dessert	Banane 	Purée pomme fraise bio 	Fruit de saison bio  	Gâteau anniversaire	Yaourt aromatisé 

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.

 : Origine France  : Produit issu de l'agriculture biologique  : Région Ultra Périphérique  : Fruits et légumes de saison  : Viandes de France  : Pêche Durable

