



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 Riz pilaf	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 bio à la coupe  	Saint moret bio  	Edam bio  	Cantal AOP 
Dessert	BN Chocolat	Fruit de saison bio  	Fruit de saison bio  	Purée pomme fraise bio 	Yaourt aromatisé 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  : Viandes de France  : Pêche Durable  : Produit issu de l'agriculture biologique  : Certification environnementale niveau 2  : 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

Salade de haricots verts bio



Macédoine de légumes

Tarte au fromage

Céleri rémoulade

Plat

Cordon bleu de volaille
Petits pois
Carottes jeunes



Sauce bolognaise bio



Bouchées végétales
Riz pilaf

Rôti de porc
Printanière de légumes



Filet de colin meunière
Ebly 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 bio



Yaourt nature bio



Mini cabrette bio



Dessert

Purée pomme banane bio



Madeleine bio



Fruit de saison bio



Fruit de saison bio



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



























: Fruits et légumes de saison








: 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 	Salade de maïs
Plat	Boulettes de veau Semoule Courgettes sautées	Omelette bio nature  Purée de carottes bio  	Sauce carbonara Penne 	Rôti de boeuf  Pommes crispy Haricots verts	Blanquette de colin  Chou fleur persillé Riz pilaf
Plat de substitution	Boulettes végétales		Sauce catalane	Tarte provençale	Blanquette de dinde
Fromage	Emmental bio  	Petit suisse sucré 	Yaourt nature bio  	Vache qui rit bio  	Saint Paulin bio 
Dessert	Fruit de saison bio  	Purée pomme fraise bio 	Fruit de saison bio  	Gâteau anniversaire	Yaourt aromatisé 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  : Produit issu de l'agriculture biologique  : Fruits et légumes de saison  : Viandes de France  : Pêche Durable

