























Déjeuner

	lun. 01/11	mar. 02/11	mer. 03/11	jeu. 04/11	ven. 05/11	sam. 06/11	dim. 07/11
Entrée	Betteraves vinaigrette 	Oeuf mimosa	Rillettes de thon	Mousse de foie	Taboulé	Céleri rémoulade	Carottes râpées
Plat	Saute de veau Pommes de terre rôties au romarin	Rôti de porc  Flageolets fondants	Steak haché de veau Carottes jeunes	Emincé de volaille Sauce moutarde Polenta	Filet de colin  Sauce Garibaldi Purée de légumes	Escalope de porc grillée  Choux de Bruxelles	Steak haché de boeuf  Gratin dauphinois
Accompagnement 2	Piperade	Pommes vapeur	Purée de légumes	Haricots plats persillés	Fenouils émincés	Duo de carottes	Aubergines sautées Sauce tomate
Fromage	Samos 	Chantailou 	Crème de gruyère	Saint bricet 	Yaourt nature 	Rondelé nature 	Roquefort crème
Dessert	Ile flottante	Fromage blanc aromatisé 	Banane 	Compote	Compote pomme pruneaux	Crème dessert chocolat 	Bavarois framboise

Dîner

	lun. 01/11	mar. 02/11	mer. 03/11	jeu. 04/11	ven. 05/11	sam. 06/11	dim. 07/11
Potage	Potage poireaux pommes de terre	Potage crécy	Velouté de bolet	Potage de légumes	Crème de courgettes et basilic	Crème de veau	Potage paysan
Fromage	Fondue calcique	Vache picon 	Saint moret 	Chanteneige 	Vache qui rit 	Carré frais 	Petit moulé ail et fines herbes
Dessert	Faisselle 	Compote	Liégeois café	Yaourt aromatisé 	Banane 	Compote	Banane 

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.
La viande de boeuf provient de bêtes nées, élevées, abattues et découpées dans les pays suivants : France, Allemagne, Italie.
Ces menus sont susceptibles de modification dû à l'approvisionnement.



: Origine France



: Viandes de France



: Région Ultra Périphérique



: Pêche Durable

Déjeuner

	lun. 08/11	mar. 09/11	mer. 10/11	jeu. 11/11	ven. 12/11	sam. 13/11	dim. 14/11
Entrée	Rillettes de thon	Céleri rémoulade	Oeuf mimosa	Mousse de canard	Betteraves vinaigrette 	Rillettes de porc	Taboulé
Plat	Steak haché de boeuf Pommes vapeur	Cuisse de poulet Sauce à l'estragon Purée de légumes	Colin au four façon bordelaise Carottes fondantes Sauce crème	Rôti de porc Lentilles 	Filet de colin Sauce à l'aneth Haricots verts	Sauté de lapin Poêlée gourmande	Emincé de veau Purée de légumes
Accompagnement 2	Tomates provençales	Fondue de potiron	Pommes vapeur	Céleri garniture	Purée de légumes	Purée de légumes	Endives braisées
Fromage	Vache qui rit 	Rondelé au bleu 	Petit moulé ail et fines herbes	Boursin 	Cantadou 	Six de savoie 	Tartare ail et fines herbes
Dessert	Compote pomme coing	Banane 	Semoule au lait	Mousse au café 	Compote	Liégeois café	Bavarois chocolat

Dîner

	lun. 08/11	mar. 09/11	mer. 10/11	jeu. 11/11	ven. 12/11	sam. 13/11	dim. 14/11
Potage	Potage de haricots verts	Crème florentine	Potage rouge	Potage Dubarry 	Soupe de poisson	Soupe de cresson	Potage de légumes
Fromage	Saint moret 	Carré frais 	Cantadou 	Chanteneige 	Samos 	Tartare nature 	Fondue calcique
Dessert	Yaourt aromatisé 	Dany chocolat	Compote pomme pruneaux	Banane 	Compote pomme framboise	Fromage blanc nature 	Banane

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.
La viande de boeuf provient de bêtes nées, élevées, abattues et découpées dans les pays suivants : France, Allemagne, Italie.
Ces menus sont susceptibles de modification dû à l'approvisionnement.



Viandes de France



Origine France



Région Ultra Périphérique



Pêche Durable

Déjeuner

	lun. 15/11	mar. 16/11	mer. 17/11	jeu. 18/11 BEAUJOLAIS	ven. 19/11	sam. 20/11	dim. 21/11
Entrée	Céleri rémoulade	Betteraves vinaigrette 	Carottes râpées	Rillettes de thon	Oeuf mimosa	Terrine de légumes	Taboulé
Plat	Filet de poulet Sauce au paprika Gratin dauphinois	Hachis parmentier 	Rôti de veau Haricots blancs cuisinés	Carbonade de boeuf Pommes fondantes	Filet de colin Sauce ciboulette Épinards à la crème	Escalope de dinde Pommes de terre persillées	Filet de colin Sauce au beurre blanc Brocolis sautés
Accompagnement 2	Ratatouille niçoise cuisinée au thym	Brocolis sautés	Julienne de légumes 	Carottes fondantes	Gnocchi à la romaine	Tomates provençales	Purée de légumes
Fromage	Kiri au chèvre	Yaourt nature 	Rondelé au bleu 	Cantadou 	Six de savoie 	Vache picon 	Roquefort crème
Dessert	Flamby	Compote 	Crème dessert praliné	Yaourt aromatisé 	Banane 	Compote	Bavarois framboise

Dîner

	lun. 15/11	mar. 16/11	mer. 17/11	jeu. 18/11	ven. 19/11	sam. 20/11	dim. 21/11
Potage	Crème de brocolis	Velouté de tomates	Velouté clamart	Crème de potiron	Potage cultivateur	Potage de légumes	Velouté de légumes
Fromage	Rondelé nature 	Petit moulé ail et fines herbes	Six de savoie 	Saint bricet 	Chantailou 	Kiri 	Brebis crème
Dessert	Compote	Banane 	Petits suisses natures 	Compote pomme banane	Fromage blanc aromatisé 	Dany chocolat	Banane

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.
La viande de boeuf provient de bêtes nées, élevées, abattues et découpées dans les pays suivants : France, Allemagne, Italie.
Ces menus sont susceptibles de modification dû à l'approvisionnement.



: Viandes de France



: Origine France



: Viande bovine Française



: Pêche Durable



: Région Ultra Périphérique

Déjeuner

	lun. 22/11	mar. 23/11	mer. 24/11	jeu. 25/11	ven. 26/11	sam. 27/11	dim. 28/11
Entrée	Mousse de canard	Rillettes de thon	Taboulé	Oeuf mimosa	Betteraves vinaigrette 	Carottes râpées	Céleri rémoulade
Plat	Filet de poulet Sauce suprême Pommes vapeur	Sauté d'agneau Purée de légumes	Steak haché de veau Carottes persillées	Purée de pommes de terre au lait	Filet de colin Sauce vierge Courgettes à l'Italienne	Steak haché de boeuf Pommes de terre sautées	Rôti de porc Chou de choucroute
Accompagnement 2	Poêlée de champignons	Légumes couscous	Purée de légumes	Choux de Bruxelles	Polenta	Poêlée automnale	Pommes vapeur
Fromage	Fondue calcique	Rondelé aux noix 	Kiri 	Boursin 	Roquefort crème	Mini chavroux 	Boursin
Dessert	Crème dessert vanille 	Mousse au citron	Compote pomme fraise	Banane 	Petits suisses aromatisés 	Compote	Bavarois chocolat

Dîner

	lun. 22/11	mar. 23/11	mer. 24/11	jeu. 25/11	ven. 26/11	sam. 27/11	dim. 28/11
Potage	Crème de céleri	Crème de volaille	Potage de haricots verts	Potage du soleil	Soupe à l'oignon	Crème d'asperge	Potage de légumes
Fromage	Six de savoie 	Chantailou 	Saint bricet 	Vache qui rit 	Saint moret 	Rondelé au bleu 	Croq'lait
Dessert	Banane 	Compote	Compote	Fromage blanc nature Crème de marron	Compote	Crème dessert chocolat 	Banane

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.
La viande de boeuf provient de bêtes nées, élevées, abattues et découpées dans les pays suivants : France, Allemagne, Italie.
Ces menus sont susceptibles de modification dû à l'approvisionnement.



Viandes de France



Origine France



Région Ultra Périphérique



Pêche Durable