








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 	Céleri rémoulade	Taboulé	Betteraves vinaigrette et maïs	Salade verte  Croutons	Croisillon à l'emmental	Poivrons à l'huile
Plat	Filet de colin  Sauce arlequin Pommes de terre rôties au romarin	Paupiette de poisson Sauce à l'aneth Flageolets fondants	Filet de colin  Sauce échalotes Carottes jeunes	Filet de colin  Sauce moutarde Polenta	Filet de colin  Sauce Garibaldi Purée de légumes	Paupiette de saumon Sauce à l'oseille Choux de Bruxelles	Boulettes végétales Gratin dauphinois
Accompagnement 2	Piperade	Pommes vapeur	Papillons 	Haricots plats persillés	Fenouils émincés	Duo de carottes	Aubergines sautées Sauce tomate
Fromage	Camembert 	Emmental	Gouda	Saint bricet 	Coeur de nonette	Bleu français 	Cantal 
Dessert	Ile flottante	Fromage blanc aromatisé 	Fruit de saison 	Fruit de saison 	Compote pomme pruneaux	Crème dessert chocolat 	Tarte au citron

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 julienne de légumes 	Crème de courgettes et basilic	Potage de légumes	Potage paysan
Fromage	Fondue calcique	Vache picon 	Saint moret 	Chanteneige 	Vache qui rit 	Carré frais 	Petit moulé ail et fines herbes
Dessert	Faisselle 	Fruit de saison 	Liégeois café	Yaourt aromatisé 	Fruit de saison 	Fruit de saison 	Cocktail de fruits

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



: Pêche Durable



: Fruits et légumes de saison



: Appellation d'Origine Protégée



Déjeuner

	lun. 08/11	mar. 09/11	mer. 10/11	jeu. 11/11	ven. 12/11	sam. 13/11	dim. 14/11
Entrée	1/2 pamplemousse	Pizza au fromage	Salade de pois chiches	Betteraves vinaigrette 	Macédoine de légumes	Chou blanc vinaigrette	Salade de coeurs d'artichaut
Plat	Lasagnes de légumes	Filet de colin Sauce tomate Riz pilaf	Colin au four façon bordelaise Carottes fondantes Sauce crème	Steak de soja Lentilles 	Batonnets de poisson et citron Haricots verts	Paupiette de poisson Sauce à l'aneth Poêlée gourmande	Petites seiches à la provençale Tagliatelles
Accompagnement 2	Salade verte 	Fondue de potiron	Pommes dauphines	Céleri garniture	Tortillons	Semoule	Endives braisées
Fromage	Coulommiers	Rondelé au bleu 	Saint paulin	Edam	Cantadou 	Tomme blanche 	Saint Nectaire
Dessert	Compote pomme coing	Fruit de saison 	Semoule au lait	Mousse au café 	Fruit de saison 	Fruit de saison 	Eclair à la vanille

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	Soupe au pistou
Fromage	Saint moret 	Carré frais 	Cantadou 	Chanteneige 	Samos 	Tartare nature 	Fondue calcique
Dessert	Yaourt aromatisé 	Dany chocolat	Compote pomme pruneaux	Fruit de saison 	Compote pomme framboise	Fromage blanc nature 	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.
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 : Pêche Durable : Fruits et légumes de saison : Appellation d'Origine Protégée

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	Salade de cœurs de palmiers	Carottes râpées	Sardines à l'huile	Oeuf dur 	Terrine de légumes	Champignons à la grecque
Plat	Bouchée aux fruits de mer Riz pilaf	Brandade de morue	Filet de colin Sauce tomate Haricots blancs cuisinés	Calamars Sauce niçoise Pommes fondantes	Filet de colin meunière Épinards à la crème	Thon à la catalane Spaghettis Sauce au pistou 	Feuilleté de poisson au beurre blanc Brocolis sautés
Accompagnement 2	Ratatouille niçoise cuisinée au thym	Salade verte 	Julienne de légumes 	Carottes fondantes	Gnocchi à la romaine	Tomates provençales	Ebly pilaf
Fromage	Bleu français 	Camembert 	Mimolette	Saint Nectaire 	Emmental	Vache picon 	Morbier
Dessert	Clémentine	Pomme cuite à la cannelle 	Crème dessert praliné	Gaufre liégeoise	Fruit de saison 	Fruit de saison 	Tarte normande

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 brunoise de légumes	Velouté de légumes
Fromage	Rondelé nature 	Petit moulé ail et fines herbes	Six de savoie 	Saint bricet 	Chantailou 	Kiri 	Brebis crème
Dessert	Cocktail de fruits	Fruit de saison 	Petits suisses naturels 	Compote pomme banane	Fromage blanc aromatisé 	Dany chocolat	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.
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 : Pêche Durable : Appellation d'Origine Protégée : Fruits et légumes de saison

Déjeuner

	lun. 22/11	mar. 23/11	mer. 24/11	jeu. 25/11	ven. 26/11	sam. 27/11	dim. 28/11
Entrée	Macédoine de légumes	Salade verte mélangée bio	Chou blanc vinaigrette	Quiche au saumon	Crêpe au fromage	Poivrons à l'huile	Salade de mâche
Plat	Filet de colin Sauce normande Risotto	Boulettes végétales Semoule bio	Omelette aux fines herbes Carottes persillées	Aiguillettes de blé, carottes Purée de pommes de terre au lait	Filet de colin Sauce vierge Courgettes à l'Italienne	Filet de colin Sauce à l'estragon Riz pilaf	Paupiette de saumon Chou de choucroute
Accompagnement 2	Poêlée de champignons	Légumes couscous bio	Coquillettes	Choux de Bruxelles	Polenta	Poêlée automnale	Pommes vapeur
Fromage	Brie	Kiri bio	Tomme blanche	Boursin	Leerdammer	Mini chavroux	Saint paulin
Dessert	Crème dessert vanille	Mousse au chocolat bio	Compote pomme fraise	Fruit de saison	Petits suisses aromatisés	Fruit de saison	Tarte au 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	Potage de légumes	Potage de haricots verts	Potage du soleil	Soupe à l'oignon	Crème d'asperge	Minestrone
Fromage	Six de savoie	Chantailou	Saint bricet	Vache qui rit	Saint moret	Rondelé au bleu	Croq'lait
Dessert	Fruit de saison	Cocktail de fruits	Fruit de saison	Fromage blanc nature Crème de marron	Pomme cuite au four caramélisée	Crème dessert chocolat	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.
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.



: Pêche Durable



: Origine France



: Produit issu de l'agriculture biologique



: Fruits et légumes de saison