

## Déjeuner

Jun. 23/10

mar. 24/10

jeu. 26/10

ven. 27/10

### Entrée

Pâté de foie bio 

Betteraves bio 

Salade verte bio 

Salade de maïs bio 

### Plat

Boulettes de veau  
Semoule bio 

Omelette bio nature  
Purée de carottes bio 

Rôti de boeuf bio   
Pommes crispy

Blanquette de colin   
Chou fleur bio 

### Plat de substitution

Boulettes végétales

Tarte provençale

### Fromage

Emmental bio   


Petit suisse sucré   


Vache qui rit bio 

Saint Paulin bio 

### Dessert

Fruit de saison bio   


Purée pomme fraise 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.

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



Déjeuner

lun. 16/10

mar. 17/10

jeu. 19/10

ven. 20/10

Entrée

Oeuf dur bio 

Salade de haricots verts bio 

Bruschetta à l'emmental bio 

Céleri rémoulade

Plat

Cordon bleu bio   
Petits pois carottes bio 

Sauce bolognaise bio   
Papillons bio 

Rôti de porc bio   
Printanière de légumes bio 

Filet de colin meunière   
Blé aux petits légumes bio 

Plat de substitution

Croque fromage

Thon à la catalane

Steak de soja

Fromage

Camembert bio 

Fromage blanc bio 

Yaourt nature bio 

Mini cabrette bio 

Dessert

Purée pomme banane bio 

Madeleine 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.

 : Produits issus de l'agriculture biologique  : Origine France  : Viandes de France  : Fruits et légumes de saison  : Pêche Durable



Déjeuner

lun. 09/10  
LES ANTILLES

mar. 10/10  
LA GRECE

jeu. 12/10  
MADAGASCAR

ven. 13/10  
BALI

Entrée

Accras de morue

Salade grecque



Achard de légumes

Mini nem

Plat

Cachupa de porc

Moussaka

Cari de poulet  
Purée de patates douces

Filet de colin  
Sauce ballinaise  
Wok de légumes

Plat de substitution

Filet de colin  
MSC

Brandade de morue

Filet de colin  
MSC

Sauce citron

Dessert

Ananas au sirop

Fruit de saison



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

Déjeuner

lun. 02/10

mar. 03/10

jeu. 05/10

ven. 06/10

Entrée

Salade de tomate bio  

Bruschetta à l'emmental bio 

Carottes râpées bio  

Salade verte bio 

Plat

Jambon blanc LR    
Purée de pommes de terre bio 

Carottes bio    
Lentilles bio cuisinées 

Chili con carne bio   
Semoule bio 

Parmentier de Colin 

Plat de substitution

Filet de colin   
Sauce Basquaise

Haricots rouges façon chili

Fromage

Yaourt nature bio  

Brie bio à la coupe  

Edam bio  

Cantal AOP 

Dessert

BN Chocolat

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.

 : Produit issu de l'agriculture biologique  : Origine France  : Label Rouge  : Pêche Durable  : Fruits et légumes de saison  :

Appellation d'Origine Protégée