

Déjeuner

lun. 05/10

mar. 06/10

jeu. 08/10

ven. 09/10

Entrée

Salade verte bio



Salade d'endives bio



Sauce au miel



Carottes râpées bio



Salade de pommes de terre bio



Plat

Poulet rôti bio



Gratin de chou fleur et pommes
de terre bio



Polenta gratinée bio

Sauce tomate bio



Parmigiane d'aubergines



Riz bio



Rôti de porc LR



Ratatouille bio



Fromage

Bûche du pilat à la coupe



Tomme blanche



Dessert

Compote de fruits bio



Yaourt nature bio



Mousse au chocolat



Fruit de saison bio



BIO LABEL ROUGE BIO & LOCAL

Produit local issu des départements : 04, 05, 06, 13, 83, 84, 73, 07, 26, 30, 38, 2A, 2B. Italie (Piemont, Ligurie), selon la définition du référentiel Ecocert "En Cuisine"

Toutes nos préparations contiennent sous forme d'ingrédients ou de traces les allergènes 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.

: Fruits et légumes de saison : Aide UE à destination des écoles : Plat fait maison : Viandes de France : Origine France : Indication Géographique Protégée : Au moins 1 produit local

Déjeuner

lun. 12/10

mar. 13/10

jeu. 15/10

ven. 16/10

Entrée

Potage à la courge bio



Salade de coleslaw bio



Céleri rave bio
Sauce blanche



Salade verte bio



Plat

Boulette de bœuf bio



Panais et carottes sautés bio



Brouillade d'œufs bio



Riz bio



Poulet rôti bio



Coquillettes bio

Brandade de colin



Fromage

Tomme noire

Camembert



Brie

Bûche du pilat à la coupe



Dessert

Fruit de saison bio



Tarte halloween



Compote de fruits bio



Fruit de saison bio



BIO BIO & LOCAL

Produit local issu des départements : 04, 05, 06, 13, 83, 84, 73, 07, 26, 30, 38, 2A, 2B. Italie (Piemont, Ligurie), selon la définition du référentiel Ecocert "En Cuisine"

Toutes nos préparations contiennent sous forme d'ingrédients ou de traces les allergènes 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.

: Fruits et légumes de saison : Plat fait maison : Viandes de France : Aide UE à destination des écoles : Produit Local :

Indication Géographique Protégée : Origine France : Pêche Durable

Déjeuner

	lun. 19/10	mar. 20/10	jeu. 22/10	ven. 23/10
Entrée	Melon jaune bio 	Salade de pois chiches bio 	Salade verte bio 	Salade de betterave bio
Plat	Cappelletti ricotta épinards bio	Jambon blanc LR Légumes de saison bio 	Blanquette de colin Pommes vapeur bio 	Sauté de porc LR Sauce forestière bio Riz aux petits légumes bio
Fromage		Tomme blanche 		Bûchette de chèvre à la coupe
Dessert	Yaourt nature bio 	Cookie bio aux pépites de chocolat 	Flan vanille bio 	Fruit de saison bio

BIO LABEL ROUGE

Produit local issu des départements : 04, 05, 06, 13, 83, 84, 73, 07, 26, 30, 38, 2A, 2B. Italie (Piemont, Ligurie), selon la définition du référentiel Ecocert "En Cuisine"

Toutes nos préparations contiennent sous forme d'ingrédients ou de traces les allergènes 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.

: Fruits et légumes de saison : Aide UE à destination des écoles : Origine France : Plat fait maison : Viandes de France : Au moins 1 produit bio : Pêche Durable

Déjeuner

lun. 26/10

mar. 27/10

jeu. 29/10

ven. 30/10

Entrée

Salade verte bio



Croutons



Pizza bio au fromage

Potage de légumes bio



Carottes rapée au fruit bio



Plat

Lasagnes de boeuf bio



Colin en croute d'épices



Légumes de saison bio



Omelette bio nature



Potatoes bio



Aux herbes bio

Curry de potiron pommes de terre et pois chiche amande bio



Fromage

Emmental

Tomme grise



Camembert



Dessert

Fruit de saison bio



Mousse au chocolat



Fruit de saison bio



Moelleux aux pommes bio



BIO BIO & LOCAL

Produit local issu des départements : 04, 05, 06, 13, 83, 84, 73, 07, 26, 30, 38, 2A, 2B. Italie (Piemont, Ligurie), selon la définition du référentiel Ecocert "En Cuisine"

Toutes nos préparations contiennent sous forme d'ingrédients ou de traces les allergènes 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.

: Fruits et légumes de saison : Aide UE à destination des écoles : Plat fait maison : Viandes de France : Pêche Durable : Appellation d'Origine Protégée

Origine France : Appellation d'Origine Protégée