

Déjeuner

lun. 30/09

mar. 01/10

jeu. 03/10

ven. 04/10

Entrée

Salade verte bio



Cake de légumes et féta



Salade composée bio



Salade d'endives bio



Sauce miel



Plat

Boulettes de bœuf bio



sauce orientale



Semoule aux pois chiches bio



Blanquette de colin



Légumes sautés bio



Brouillade au coulis de tomate Bio

Coquillettes bio

Aubergines à la tomate bio



Parmesan

Riz camarguais bio



Fromage

Tomme noire à la coupe

Bûchette de chèvre à la coupe



Cantal AOP



Dessert

Fruit de saison bio



Yaourt nature bio



Fruit de saison bio



Salé au citron



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 : Viandes de France : Plat fait maison : Origine France : Au moins 1 produit bio : Pêche Durable : Indication Géographique Protégée : Appellation d'Origine Protégée

Déjeuner

lun. 07/10

mar. 08/10

jeu. 10/10

ven. 11/10

Entrée

Salade verte bio



Croutons



Salade de chou vert bio



Pommes fruits bio



Salade de tomate bio



Salade de pois chiches bio



Pizza au fromage



Plat

Poulet rôti aux herbes LR



Jardinière de légumes bio



Farfalle aux épinard bio et ricotta



Polenta crémeuse gratinée au fromage bio



Sauce tomate bio



Omelette bio nature



Ratatouille bio



Fromage

Bûche du pilat à la coupe



Tome grise

Dessert

Compote de fruits bio



Feuilleté aux pommes



Mousse chocolat bio



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 :

Confectionné par nos chefs : Au moins 1 produit bio

Déjeuner

lun. 14/10

mar. 15/10

jeu. 17/10

ven. 18/10

Entrée

Salade verte bio



Croutons

Velouté de potimarron bio



Salade d'endives bio



Sauce miel

Soupe de lentilles corail et courge butternut bio



Plat

Hachis de bœuf au potiron bio



Oeuf brouillé bio



Spaghettis bio

Curry de porc au potiron



Pommes vapeur bio

Blanquette de colin



Riz camarguais bio



Fromage

Fournol

Cantal AOP



Bûchette de chèvre à la coupe



Camembert à la coupe



Dessert

Fruit de saison bio



Gâteau à la citrouille et chocolat



Compote de pommes bio



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 
 : Origine France 
 : Appellation d'Origine Protégée 
 : Au moins 1 produit bio 
 : Viandes de France 
 : Produit labélisé EGALIM 
 : Pêche Durable 
 : Produit issu de l'agriculture biologique 
 : Produit Local 
 : Indication Géographique Protégée

Déjeuner

lun. 21/10

mar. 22/10

jeu. 24/10

ven. 25/10

Entrée

Melon d'hiver bio



Salade de pommes de terre bio



Salade verte bio



Croutons



Potage de légumes bio



Plat

Lasagnes aux épinards et ricotta



Sauté de porc LR



Petit pois carottes bio



Brandade de colin



Poulet rôti



Sauce forestière



Polenta bio

Fromage

Camembert à la coupe



Tomme blanche à la coupe



Dessert

Fromage blanc bio



Palmiers maison



Ile flottante bio



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 : Plat fait maison : Origine France : Aide UE à destination des écoles : Viandes de France :

Confectionné par nos chefs : Pêche Durable

## Déjeuner

lun. 28/10

mar. 29/10

jeu. 31/10  
**HALLOWEEN**

Entrée

Salade du chef



Salade de riz



Oeuf mimosa bio



Plat

Macaroni bio  
Farce bolognaise bio



Feuilleté de poisson  
Légumes de saison sautés



Spaghettis bio  
Sauce à la courge bio



Fromage

Emmental à la coupe

Fromage blanc bio



Dessert

Fruit de saison bio



Crème aux œufs bio



### BIO

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 : Aide UE à destination des écoles : Viandes de France : Origine France : Pêche  
 : Confectionné par nos chefs : Produit issu de l'agriculture biologique