



LUNDI 4 OCTOBRE	MARDI 5 OCTOBRE	MERCREDI 6 OCTOBRE	JEUDI 7 OCTOBRE	VENDREDI 8 OCTOBRE	SAMEDI 9 OCTOBRE	DIMANCHE 10 OCTOBRE
Cœur de palmier Rôti de dinde Haricots verts persillés Gnocchis	Duo de choux vinaigrette Filet de Merlu sauce aurore Riz Poêlée de légumes	Soupe de poisson Sauté de porc à la sauge Courgettes à l'huile d'olive Patates douces	Radis Lasagnes à la bolognaise Potirons persillés	Salade verte Saumonette sauce oseille Carottes à l'huile d'olive Semoule	Salade de brocolis aux olives Côte de porc sauce charcutière Polenta crémeuse Topinambours à la crème	Salade de tomates et mozzarella Axoa de canard Raviolis potiron emmental sauce tomate
Petit suisse nature Fruit de saison	Emmental Flan vanille	Vache Qui Rit Fruit de saison	Camembert Purée de fruits	Tomme noire Faisselle	Boursin Fruit de saison	Croix de Malte Petits suisses naturels
Potage de poireaux et pommes de terre	Potage de céleris	Potage de julienne de légumes	Velouté Dubarry	Potage de légumes	Soupe de navet	Velouté de panais
Yaourt nature	Petits suisses naturels	Fromage blanc nature	Yaourt nature	Petits suisses naturels	Fromage blanc nature	Yaourt nature

LUNDI 11 OCTOBRE	MARDI 12 OCTOBRE	MERCREDI 13 OCTOBRE	JEUDI 14 OCTOBRE	VENDREDI 15 OCTOBRE	SAMEDI 16 OCTOBRE	DIMANCHE 17 OCTOBRE
Fonds d'artichauts Poulet à la vanille Riz Poêlée de légumes	Carottes râpées à l'orange Merlu sauce tajine Semoule Potirons	Tomates Hachis parmentier de bœuf à la patate douce et paprika Mouliné d'épinards	Salade de betteraves Emincé de bœuf à l'indienne Courgettes persillées Blé	Salade verte Mitonné de crevette sauce safranée Spaghettis Topinambours à la crème	Céleri râpé Omelette aux oignons Poêlée de légumes Haricots blancs	Velouté Dubarry Paleron de bœuf sauce baies Epeautre Carottes persillées
Gouda Purée de fruits	Purée de fruits Fromage blanc nature	St Nectaire Fruit de saison	Carré frais Purée de fruits	Délice d'emmental Fromage blanc nature	Comté Yaourt nature	Brie Purée de fruits
Velouté de laitue	Velouté d'épinards	Velouté de champignons	Potage de légumes	Potage de julienne de légumes	Velouté de petits pois	Soupe à l'oignon
Yaourt nature	Petits suisses naturels	Fromage blanc nature	Yaourt nature	Petits suisses naturels	Fromage blanc nature	Faisselle



NOS VIANDES sont 100% françaises et locales pour le bœuf, le veau, le porc (Occitanie/Rhône-Alpes).
NOS CHARCUTERIES sont 100% françaises.

NOS POISSONS sont 100% MSC, issus de la pêche durable.



NOS PÂTES : 95% sont produites en France, labellisées Bio, produites par des entreprises régionales (Vaucluse et Rhône-Alpes).



100% de NOTRE RIZ est de Camargue, Labellisé IGP.



NOS LÉGUMES FRAIS sont 100% locaux en pleine saison ou à minima d'origine France.



Nous privilégions les fruits et légumes issus de l'agriculture durable.



NOS FRUITS : sont 95% d'origine France, et locaux en pleine saison (hors agrumes et fruits exotiques).



NOS COMPOTES sont 100% locales, à bases de pommes, poires, abricots provenant de vergers locaux. Elles sont sans sucres ajoutés.



BIO : produit issu de l'agriculture biologique



IGP : Indication Géographique Protégée



AOP : Appellation d'Origine Protégée



Label Rouge

L'ensemble de nos plats sont cuisinés maison (hors produits panés et certaines pâtisseries à base de pâte feuilletée et pâte à chou).

• Présence possible de l'ensemble des allergènes dans nos plats. • Des aléas d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements de produits sélectionnés.



LUNDI 18 OCTOBRE	MARDI 19 OCTOBRE	MERCREDI 20 OCTOBRE	JEUDI 21 OCTOBRE	VENDREDI 22 OCTOBRE	SAMEDI 23 OCTOBRE	DIMANCHE 24 OCTOBRE
Salade de pois chiches Œufs durs Mouliné d'épinards Patates douces Tartare Faisselle	Concombres vinaigrette Rôti de porc Lentilles Carottes vichy Camembert Fruit de saison	Tomates vinaigrette Poulet rôti Haricots verts persillés Riz Petit moulé nature Purée de fruits	Coleslaw vinaigrette Emincé de veau basquaise Pommes de terre boulangère Petits pois Cabrette Purée de fruits	Velouté de petits pois Filet de colin sauce citron Purée de potirons Cotentin Fruit de saison	Salade verte Omelette Fondue de poireaux Gnocchis Bleu Fromage blanc nature	Endives vinaigrette Pot au feu et ses légumes Saint Paulin Purée de fruits
Velouté de potirons	Potage de poireaux et pommes de terre	Potage de légumes	Soupe de navet	Velouté de champignons	Potage de légumes	Velouté de panais
Fromage blanc nature	Yaourt nature	Petits suisses natures	Faisselle	Yaourt nature	Petits suisses natures	Fromage blanc nature

LUNDI 25 OCTOBRE	MARDI 26 OCTOBRE	MERCREDI 27 OCTOBRE	JEUDI 28 OCTOBRE	VENDREDI 29 OCTOBRE	SAMEDI 30 OCTOBRE	DIMANCHE 31 OCTOBRE
Soupe à l'oignon Couscous de boulettes de bœuf et ses légumes Brie Purée de fruits	Radis Merlu sauce échalote Gratin de brocolis Riz Petits suisse nature Fruit de saison	Salade verte Emincé de bœuf mexicain Polenta Poêlée de légumes Comté Petits suisses natures	Macédoine vinaigrette Sauté de dinde au jus Macaronis Epinards à la crème Cotentin Fruit de saison	Carottes râpées Colin sauce basilic Poêlée de légumes aïoli Emmental Purée de fruits	Œuf dur Galopin de veau au jus Blettes à la Fourme Patate douce Six de Savoie Yaourt nature	Salade de fonds d'artichauts Saumon sauce tomate Haricots blancs Champignons persillés Tomme blanche Faisselle
Velouté d'épinards	Velouté de potirons	Soupe de navet	Soupe de poisson	Potage de céleris	Velouté Dubarry	Potage de julienne de légumes
Fromage blanc nature	Yaourt nature	Fromage blanc nature	Petits suisses natures	Yaourt nature	Fromage blanc nature	Petits suisses natures

NOS APPROVISIONNEMENTS



NOS VIANDES sont 100% françaises et locales pour le bœuf, le veau, le porc (Occitanie/Rhône-Alpes).
NOS CHARCUTERIES sont 100% françaises.



NOS PÂTES : 95% sont produites en France, labellisées Bio, produites par des entreprises régionales (Vaucluse et Rhône-Alpes).



NOS LÉGUMES FRAIS sont 100% locaux en pleine saison ou à minima d'origine France.



NOS FRUITS : sont 95% d'origine France, et locaux en pleine saison (hors agrumes et fruits exotiques).



NOS POISSONS sont 100% MSC, issus de la pêche durable.



100% de NOTRE RIZ est de Camargue, Labellisé IGP.



Nous privilégions les fruits et légumes issus de l'agriculture durable.



NOS COMPOTES sont 100% locales, à bases de pommes, poires, abricots provenant de vergers locaux. Elles sont sans sucres ajoutés.



BIO : produit issu de l'agriculture biologique



IGP : Indication Géographique Protégée



AOP : Appellation d'Origine Protégée



Label Rouge

L'ensemble de nos plats sont cuisinés maison (hors produits panés et certaines pâtisseries à base de pâte feuilletée et pâte à chou).

• Présence possible de l'ensemble des allergènes dans nos plats. • Des aléas d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements de produits sélectionnés.