



LUNDI 4 OCTOBRE	MARDI 5 OCTOBRE	MERCREDI 6 OCTOBRE	JEUDI 7 OCTOBRE	VENDREDI 8 OCTOBRE	SAMEDI 9 OCTOBRE	DIMANCHE 10 OCTOBRE
<p>Potage de poireaux et pommes de terre</p> <p>Goulash de bœuf Flageolets</p> <p>Crème dessert chocolat</p>	<p>Potage de céleris</p> <p>Galopin de veau Chou Romanesco à la crème</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Potage de julienne de légumes</p> <p>Emincé de dinde parisien Boulgour</p> <p>Yaourt aux fruits</p>	<p>Velouté Dubarry</p> <p>Chipolatas Blettes à la Fourme</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Potage de pois cassés</p> <p>Tortilla de pommes de terre</p> <p>Cocktail de fruits au sirop</p>	<p>Soupe de navet</p> <p>Steak haché de bœuf aux herbes de Provence</p> <p>Champignons à la crème</p> <p>Yaourt à la grecque</p>	<p>Velouté de panais</p> <p>Galette de blé-épinards Petits pois</p> <p>Fruit de saison</p>
LUNDI 11 OCTOBRE	MARDI 12 OCTOBRE	MERCREDI 13 OCTOBRE	JEUDI 14 OCTOBRE	VENDREDI 15 OCTOBRE	SAMEDI 16 OCTOBRE	DIMANCHE 17 OCTOBRE
<p>Velouté de laitue</p> <p>Merguez Fondue de poireaux</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Velouté d'épinards</p> <p>Croque-monsieur Haricots verts persillés</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Velouté de champignons</p> <p>Filet de colin sauce normande</p> <p>Choux de Bruxelles</p> <p>Crème dessert café</p>	<p>Potage de pois cassés</p> <p>Carbonara Gnocchis</p> <p>Liégeois chocolat</p>	<p>Potage de julienne de légumes</p> <p>Poulet rôti Potiron Mornay</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Velouté de petits pois</p> <p>Sauté de veau financière</p> <p>Riz</p> <p>Compote</p>	<p>Soupe à l'oignon</p> <p>Escalope de dinde viennoise</p> <p>Navets à la milanaise</p> <p>Fruit de saison</p>

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 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
Velouté de potirons Paupiette de veau Gratin dauphinois Fruit de saison	Potage de poireaux et pommes de terre Terrine de colin Brocolis persillés Beignet aux pommes	Potage de carottes Steak haché de bœuf sauce pizzaïole Gnocchis Yaourt à la grecque	Soupe de navet Quenelles sauce Mornay Poêlée champêtre Fruit saison	Velouté de champignons Chili con carné Riz Marron Suisse	Potage minestrone Rôti de dinde Polenta sauce tomates Fruit de saison	Velouté de panais Côte de porc sauce échalote Pennes Cocktail de fruits au sirop
LUNDI 25 OCTOBRE	MARDI 26 OCTOBRE	MERCREDI 27 OCTOBRE	JEUDI 28 OCTOBRE	VENDREDI 29 OCTOBRE	SAMEDI 30 OCTOBRE	DIMANCHE 31 OCTOBRE
Velouté d'épinards Cordon bleu Purée de topinambours Fruit de saison	Velouté de potirons Sauté de veau Marengo Macaronis Mousse au chocolat	Soupe de navet Tortilla de pommes de terre Carottes persillées Fruit de saison	Soupe de poisson Sauté de porc au curry Haricots verts Ananas au sirop	Potage de céleris Saucisse de volaille Lentilles Fruit de saison	Velouté Dubarry Ragoût de bœuf Pommes vapeur Compote bananes	Potage de julienne de légumes Omelette Potiron Mornay Fruit de saison

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 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.