



LUNDI 4 OCTOBRE	MARDI 5 OCTOBRE	MERCREDI 6 OCTOBRE	JEUDI 7 OCTOBRE	VENDREDI 8 OCTOBRE	SAMEDI 9 OCTOBRE	DIMANCHE 10 OCTOBRE
Taboulé	Duo de choux vinaigrette	Soupe de poisson	Rosette	Salade de haricots blancs aux légumes	Salade de brocolis aux olives	Salade de tomates et mozzarella
Rôti de dinde Haricots verts persillés	Filet de Merlu sauce aurore Riz	Quenelles sauce tomate Courgettes à l'huile d'olive	Lasagnes à la bolognaise	Saumonette sauce oseille Carottes à l'huile d'olive	Côte de porc sauce charcutière Polenta crémeuse	Axoa de canard Raviolis potiron emmental sauce tomate
Petit suisse sucré Fruit de saison	Emmental Flan vanille	Vache Qui Rit Fruit de saison	Camembert Compote	Tomme noire Faisselle	Boursin Fruit de saison	Croix de Malte Gâteau noix de coco
Potage de poireaux et pommes de terre	Potage de céleris	Potage de julienne de légumes	Velouté Dubarry	Potage de pois cassés	Soupe de navet	Velouté de panais
Mousse au citron	Petits suisses aromatisés	Liégeois chocolat	Crème reversée	Semoule au lait	Fromage blanc aromatisé	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	Carottes râpées à l'orange	Salade de tomates, petits pois et fèves au cumin	Salade de betteraves	Salade verte	Salade de pommes de terre au curcuma	Velouté Dubarry
Poulet à la vanille Riz aux petits légumes	Tajine de pois chiches aux potirons et sa semoule	Hachis parmentier de bœuf à la patate douce et paprika	Curry rouge de bœuf à la coco Courgettes persillées	Mitonné de poisson sauce safranée Spaghettis	Omelette aux oignons Poêlée de légumes	Paleron de bœuf sauce baies Epeautre
Gouda Pomme au four à la cannelle	Pain d'épices Fromage blanc sucré	St Nectaire Fruit de saison	Carré frais Cocktail de fruit au sirop	Délice d'emmental Crème renversée	Comté Yaourt cactus citron de Lozère	Brie Gâteau à la Fève de Tonka
Velouté de laitue	Velouté d'épinards	Velouté de champignons	Potage de pois cassés	Potage de julienne de légumes	Velouté de petits pois	Soupe à l'oignon
Crème dessert caramel	Marron suisse	Mousse au chocolat	Yaourt sucré	Petits suisses aromatisés	Crème dessert pralinée	Faisselle

## 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.



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	Concombres vinaigrette	Salade de boulgour aux légumes	Coleslaw vinaigrette	Velouté de petits pois	Salade verte	Quiche aux blettes
Oeufs durs Mouliné d'épinards	Saucisse de Toulouse Lentilles	Poulet rôti Haricots verts persillés	Emincé de veau basquaise Pommes de terre boulangère	Filet de colin meunière et citron Purée de potirons	Crêpe paysanne Fondue de poireaux	Pot au feu et ses légumes
Tartare Crème dessert vanille	Camembert Fruit de saison	Petit moulé nature Compote	Cabrette Mousse au chocolat	Cotentin Fruit de saison	Bleu Fromage blanc nature et miel	Saint Paulin Pâtisserie
Velouté de potirons	Potage de poireaux et pommes de terre	Potage de carottes	Soupe de navet	Velouté de champignons	Potage minestrone	Velouté de panais
Fromage blanc sur coulis de fruits	Liégeois vanille	Petits suisses sucrés	Faisselle	Yaourt aux fruits	Riz au lait	Mousse au citron

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	Crêpe au fromage	Salade verte et croûtons	Pâté de campagne	Carottes râpées	Oeuf dur mayonnaise	Salade de fonds d'artichauts
Couscous de boulettes de bœuf et ses légumes	Merlu sauce échalote Gratin de brocolis	Emincé de bœuf mexicain Polenta	Cappelletti ricotta épinards sauce tomate	Aïoli de colin et ses légumes	Galopin de veau au jus Blettes à la Fourme	Cassoulet garni
Brie Flan caramel	Petits suisse sucré Fruit de saison	Comté Île flottante	Cotentin Fruit de saison	Emmental Cocktail de fruits au sirop	Six de Savoie Riz au lait	Tomme blanche Pâtisserie
Velouté d'épinards	Velouté de potirons	Soupe de navet	Soupe de poisson	Potage de céleris	Velouté Dubarry	Potage de julienne de légumes
Fromage blanc vanille	Yaourt aux fruits	Fromage blanc nature	Crème renversée	Flan chocolat	Fromage blanc sucré	Petits suisses aromatisés

#### 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.