

 Origine Française



Agriculture
biologique



Appellation d'Origine
Protégée



Indication Géographique
Protégée



Démarche d'intérêt
nutritionnel et
environnemental



Circuit court



Haute Valeur
Environnementale



Label Rouge

Lun. 28 SEPT

Taboulé

Emincé de poulet à la crème
de moutarde

Haricots verts braisés

Vache qui rit

Arlequin de fruit au sirop

Mar. 29 SEPT

Betterave vinaigrette

Tarte aux 3 fromages

Salade iceberg vinaigrette

Fromage blanc (sucre à part)

Fruit de saison

Mer. 30 SEPT

Tomate vinaigrette

Boulette de boeuf sauce
provencale

Semoule aux petits légumes

Camembert

Crème dessert chocolat



Pêche durable



Produit certifié



Viande bovine
française



Viande de
porc française



Viande d'agneau
française



Viande de
veau française



Volaille française



Spécialité de la
cuisine centrale

Jeu. 01 OCT

Pastèque

Omelette aux champignons

Pomme de terre sautée

Petits suisses aux fruits

Madeleine allégée en sucre

Ven. 02 OCT

Crêpe au fromage

Pavé de colin à la bordelaise

MSC



Choux fleurs braisés

Rondelé AFH

Fruit de saison

Sam. 03 OCT

Concombre vinaigrette

Cote porc **VPF** sauce
chacutière



Blé aux épices

Chavroux

Crème dessert praliné

Yaourt nature sucré

Dim. 04 OCT

Saucisson à l'ail beurre

Omelette au fromage

Printanière de légume

Fromage blanc aux fruits

Pomme

Purée pomme banane



Origine Française



Agriculture
biologique



Appellation d'Origine
Protégée



Indication Géographique
Protégée



Démarche d'intérêt
nutritionnel et
environnemental



Circuit court



Haute Valeur
Environnementale



Label Rouge

Lun. 05 OCT

Céleri remoulade

Saucisse fumé

Lentille dijonnaise

Fromage blanc saveur vanille

Moelleux aux pommes

Mar. 06 OCT

Concombre vinaigrette

Limande meunière **MSC**



Brocolis braisés

Gouda **BIO**



Banane

Mer. 07 OCT

Carotte rapée vinaigrette

Tomate et courgette farcie à la
provençale

Coco à la tomate

Croc'lait
Purée pomme kiwi **HVE**



Pêche durable



Produit certifié



Viande bovine
française



Viande de
porc française



Viande d'agneau
française



Viande de
veau française



Volaille française



Spécialité de la
cuisine centrale

Jeu. 08 OCT

Taboulé

Sauté de porc **VPF** à la
provençale



Duo de courgettes braisées

Edam **BIO**



Fruit de saison

Ven. 09 OCT

Batavia vinaigrette

Escalope de dinde sauce
comtoise **VF**



Purée de potiron

Yaourt aux fruits

Fruit de saison

Sam. 10 OCT

Maquereaux à l'escabèche

Cuisse de pintade sauce
forestière

Haricots verts braisés et tomate
provençale

Petits suisse nature sucré

Flan

Compote pomme
mirabelle

Dim. 11 OCT

Radis beurre

Pavé de colin à la
napolitaine

Spaghetti

Ile flottante
Spéculoos

Yaourt aux fruits



Origine Française



Agriculture
biologique



Appellation d'Origine
Protégée



Indication Géographique
Protégée



Démarche d'intérêt
nutritionnel et
environnemental



Circuit court



Haute Valeur
Environnementale



Label Rouge

Lun. 12 OCT

Carotte râpée vinaigrette

Lasagne à la bolognaise

Petit suisse nature (sucre à
part)

Pomme

Mar.13 OCT

Taboulé

Omelette nature

Epinard à la crème

Yaourt aux fruits

Fruit de saison

Mer. 14 OCT

Batavia vinaigrette

Brandade de colin **MSC** (
colin, purée de pomme de
terre)

Saint Paulin

Purée pomme mangue



Pêche durable



Produit certifié



Viande bovine
française



Viande de
porc française



Viande d'agneau
française



Viande de
veau française



Volaille française



Spécialité de la
cuisine centrale

Jeu. 15 OCT

Oeuf dur sauce tartare

Cordon bleu

Petits pois à la bretonne

Fromage blanc (sucre à part)

Banane

Ven. 16 OCT

Tomate vinaigrette

Paupiette de veau à la
crème de moutarde

Riz à l'ancienne

Rondelé **BIO** 
Crème dessert vanille

Sam. 17 OCT

Céleri remoulade

Cuisse de poulet rôti aux
herbes de provence

Gratin de choux fleurs

Camembert
Kiwi

Yaourt nature sucré

Dim. 18 OCT

Pâté de campagne cornichon

Pavé de poisson gratiné

Semoule au beurre

Tomme des pyrénées

Orange

Purée pomme coing



Origine Française



Agriculture
biologique



Appellation d'Origine
Protégée



Indication Géographique
Protégée



Démarche d'intérêt
nutritionnel et
environnemental



Circuit court



Haute Valeur
Environnementale



Label Rouge

Lun. 19 OCT

Coco fraîcheur

Coq au vin

Duo de carottes braisées

Fromage blanc aux fruits

Fruit de saison

Mar. 20 OCT

Coleslaw

Steak haché de boeuf sauce
barbecue **VBF** 

Purée de brocolis

Camembert

Lieigeois vanille

Mer. 21 OCT

Tomate vinaigrette

Haut de cuisse de poulet à la
portugaise **VF** 

Duo d'haricots verts et blancs
persillées

Eclair au chocolat



Pêche durable



Produit certifié



Viande bovine
française



Viande de
porc française



Viande d'agneau
française



Viande de
veau française



Volaille française



Spécialité de la
cuisine centrale

Jeu. 22 OCT

Coeur de laitue vinaigrette

Tortelloni ricotta épinards aux
duo de carotte à la crème de
fromage

Purée pomme banane **BIO**

Galette bretonne

Ven. 23 OCT

Coupelle de paté de volaille

Filet de hoki meunière
MSC 

Gratiné de choux fleurs

Yaourt nature au sucre de
canne **BIO** 

Raisin

Sam. 24 OCT

Asperge sauce mousseline

Saucisse fumé

Lentilles dijonnaise

Rondelé à l'ail aux fines
herbes

Madeleine

Fromage blanc nature
sucré

Dim. 25 OCT

Mortadelle

Roussette rôti

Pomme sauté maison aux
champignons

Crème renversée

Prune

Purée pomme banane