

Lundi 2 Novembre	Mardi 3 Novembre	Mercredi 4 Novembre	Jeudi 5 Novembre	Vendredi 6 Novembre
Tout petits				
Purée de brocolis Purée de carottes complément Purée de fruits	Purée de panais Purée de carottes complément Purée de fruits	Purée de potirons Purée de carottes complément Purée de fruits	Purée de haricots verts Purée de carottes complément Purée de fruits	Purée d'épinards Purée de carottes complément Purée de fruits
Bébés				
Rôti de porc Purée de brocolis Purée de pommes de terre Purée de carottes complément Purée de fruits Petit suisse nature	Escalope de poulet Purée de panais Purée de patates douces Purée de carottes complément Fromage blanc nature Purée de fruits	Filet de colin Purée de potirons Floraline Purée de carottes complément Purée de fruits Yaourt nature	Bœuf haché Purée de haricots verts Purée de pommes de terre Purée de carottes complément Petit suisse nature Purée de fruits	Escalope de poulet Purée d'épinards Purée de patates douces Purée de carottes complément Purée de fruits Fromage blanc nature
Moyens				
Rôti de porc Pommes de terre boulangère Brocolis à la crème Petit suisse nature Fruit de saison	Escalope de poulet Purée de carottes Blé Vache qui rit Fruit de saison	Filet de colin Boulgour Potirons à l'huile d'olives Pont l'évêque à la coupe Purée de fruits	Bœuf haché Riz aux petits légumes Camembert à la coupe Fruit de saison	Escalope de poulet Ravioles avec des épinards Fromage fouetté Pumpkin Pie (Tarte à la citrouille Maison)
Grands				
Potage de légumes Rôti de porc à la sauge Pommes de terre boulangère Petit suisse nature Fruit de saison	Salade de farfalles parisienne Escalope de poulet forestière Purée de carottes Vache qui rit Fruit de saison	Salade de crudités (salade, choux rouge et maïs) Emincé de bœuf à l'indienne Boulgour Pont l'évêque à la coupe Purée de fruits	Haricots verts en salade Colin sauce bourride Riz aux petits légumes Camembert à la coupe Fruit de saison	Carottes râpées Ravioles avec des épinards Fromage fouetté Pumpkin Pie (Tarte à la citrouille Maison)

NOS APPROVISIONNEMENTS
0% de nitrates



Nos Viandes sont 100% françaises, et locales pour le Bœuf, le Veau, le Porc (Occitanie / Rhône-Alpes).



Nos filets de poissons sont 100% MSC, issus de la pêche durable.



Nos huiles végétales sont variées (olive, tournesol, colza) pour un meilleur apport nutritionnel.



Nos pâtes : 95% sont produites en France, les labélisées Bio sont produites par des entreprises régionales (Vaucluse et Rhône-Alpes).



100% de notre Riz est de Camargue, labélisé IGP.



Nos légumes frais sont 100% locaux en pleine saison, ou a minima d'origine France.

Tous nos légumes BIO sont a-minima d'origine France (sauf champignons).



Nos fruits sont 100% d'origine France, et locaux en pleine saison (hors agrumes et fruits exotiques).



Nos compotes sont 100% locales, à base 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



Menu végétarien

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 sur les produits sélectionnés.

Lundi 9 Novembre	Mardi 10 Novembre	Mercredi 11 Novembre	Jeudi 12 Novembre	Vendredi 13 Novembre
Tout petits				
Purée de haricots verts Purée de carottes complément Purée de fruits	Purée d'épinards Purée de carottes complément Purée de fruits		Purée de panais Purée de carottes complément Purée de fruits	Purée de potirons Purée de carottes complément Purée de fruits
Bébés				
Filet de colin Purée de haricots verts Floraline Purée de carottes complément Fromage blanc nature Purée de fruits	Bœuf haché Purée d'épinards Purée de pommes de terre Purée de carottes complément Purée de fruits Yaourt nature		Œuf dur Purée de panais Purée de patates douces Purée de carottes complément Purée de fruits Petit suisse nature	Filet de colin Purée de potirons Purée de pommes de terre Purée de carottes complément Fromage blanc nature Purée de fruits
Moyens				
Filet de colin Poêlée de légumes  Riz Cotentin Fruit de saison	Bœuf haché Semoule Légumes couscous Yaourt nature Purée de fruits		Œuf dur Panais à la crème Purée de patates douces Emmental à la coupe Fruit de saison	Filet de colin Carottes persillées Gnocchis Bûche de chèvre à la coupe Fruit de saison
Grands				
Salade mexicaine Filet de hoki sauce provençale Poêlée de légumes Cotentin Fruit de saison	Duo de chou Couscous de boulettes de bœuf et ses légumes Yaourt nature Purée de fruits		Potage de légumes Terrine de colin Lentilles Emmental à la coupe Fruit de saison	Salade de blé aux légumes  Omelette fraîche Carottes persillées Bûche de chèvre à la coupe Fruit de saison

NOS APPROVISIONNEMENTS
0% de nitrates



Nos Viandes sont 100% françaises, et locales pour le Bœuf, le Veau, le Porc (Occitanie / Rhône-Alpes).



Nos filets de poissons sont 100% MSC, issus de la pêche durable.



Nos huiles végétales sont variées (olive, tournesol, colza) pour un meilleur apport nutritionnel.



Nos pâtes : 95% sont produites en France, les labélisées Bio sont produites par des entreprises régionales (Vaucluse et Rhône-Alpes).



100% de notre Riz est de Camargue, labélisé IGP.



Nos légumes frais sont 100% locaux en pleine saison, ou a minima d'origine France.

Tous nos légumes BIO sont a-minima d'origine France (sauf champignons).



Nos fruits sont 100% d'origine France, et locaux en pleine saison (hors agrumes et fruits exotiques).



Nos compotes sont 100% locales, à base 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



Menu végétarien

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 sur les produits sélectionnés.

Lundi 16 Novembre

Mardi 17 Novembre

Mercredi 18 Novembre

Jeudi 19 Novembre

Vendredi 20 Novembre

Tout petits

Purée de topinambours
Purée de carottes
complément
Purée de fruits

Purée de potirons
Purée de carottes
complément
Purée de fruits

Purée de brocolis
Purée de carottes
complément
Purée de fruits

Purée de haricots verts
Purée de carottes
complément
Purée de fruits

Purée d'épinards
Purée de carottes
complément
Purée de fruits

Bébés

Bœuf haché

Purée de topinambours

Purée de pommes de terre

Purée de carottes
complément
Purée de fruits

Yaourt nature

Filet de colin

Purée de potirons

Floraline

Purée de carottes
complément

Petit suisse nature

Purée de fruits

Escalope de poulet

Purée de brocolis

Purée de patates douces

Purée de carottes
complément
Purée de fruits

Fromage blanc nature

Rôti de porc

Purée de haricots verts

Purée de pommes de terre

Purée de carottes
complément

Yaourt nature

Purée de fruits

Filet de colin

Purée d'épinards

Floraline

Purée de carottes
complément
Purée de fruits

Petit suisse nature

Moyens

Bœuf haché

Pommes vapeurs

Topinambours à la crème

Saint Morêt

Fruit de saison

Filet de colin

Purée de potiron

Blé

Coulommiers à la coupe

Fruit de saison

Escalope de poulet

Choux fleur à la crème

Boulgour

Gouda

Fruit de saison

Rôti de porc

Haricots verts

Polenta

Brie à la coupe

Purée de fruits

Filet de colin

Coquillettes

Moulinés d'épinards

Petit suisse nature

Fruit de saison

Grands

Champignons à la grecque

Emincé de boeuf basquaise

Pommes vapeurs

Saint Morêt

Fruit de saison

Carottes râpées

Merlu sauce maître d'hôtel

Purée de potiron

Coulommiers à la coupe

Fruit de saison

Potage de légumes

Escalope de poulet au curry

Boulgour

Gouda

Fruit de saison

Salade de Maïs-thon

Rôti de porc à la moutarde

Haricots verts

Brie à la coupe

Purée de fruits

Quiche aux oignons Maison

Blanquette de colin

Coquillettes

Petit suisse nature

Fruit de saison

NOS APPROVISIONNEMENTS

0% de nitrates



Nos Viandes sont 100% françaises, et locales pour le Bœuf, le Veau, le Porc (Occitanie / Rhône-Alpes).



Nos filets de poissons sont 100% MSC, issus de la pêche durable.



Nos huiles végétales sont variées (olive, tournesol, colza) pour un meilleur apport nutritionnel.



Nos pâtes : 95% sont produites en France, les labélisées Bio sont produites par des entreprises régionales (Vaucluse et Rhône-Alpes).



100% de notre Riz est de Camargue, labélisé IGP.



Nos légumes frais sont 100% locaux en pleine saison, ou a minima d'origine France.

Tous nos légumes BIO sont a-minima d'origine France (sauf champignons).



Nos fruits sont 100% d'origine France, et locaux en pleine saison (hors agrumes et fruits exotiques).



Nos compotes sont 100% locales, à base 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



Menu végétarien

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 sur les produits sélectionnés.

Lundi 23 Novembre

Mardi 24 Novembre

Mercredi 25 Novembre

Jeudi 26 Novembre

Vendredi 27 Novembre

Tout petits

Purée de haricots verts
Purée de carottes
complément
Purée de fruits

Purée de panais
Purée de carottes
complément
Purée de fruits

Purée d'épinards
Purée de carottes
complément
Purée de fruits

Purée de brocolis
Purée de carottes
complément
Purée de fruits

Purée de potirons
Purée de carottes
complément
Purée de fruits

Bébés

Bœuf haché
Purée de haricots verts
Purée de patates douces
Purée de carottes
complément
Yaourt nature
Purée de fruits

Filet de colin
Purée de panais
Purée de pommes de terre
Purée de carottes
complément
Purée de fruits
Petit suisse nature

Escalope de poulet
Purée d'épinards
Floraline
Purée de carottes
complément
Fromage blanc nature
Purée de fruits

Œuf dur
Purée de brocolis
Purée de pommes de terre
Purée de carottes
complément
Purée de fruits
Yaourt nature

Escalope de poulet
Purée de potirons
Purée de patates douces
Purée de carottes
complément
Petit suisse nature
Purée de fruits de Maison

Moyens

Bœuf haché
Légumes
Pot au feu
Saint Paulin
Fruit de saison

Filet de colin
Macaronnis
Purée de panais
Saint Marcellin à la coupe
Purée de fruits

Escalope de poulet
Mouliné d'épinards
Gnocchis
Fromage blanc nature
Fruit de saison

Œuf dur
Purée de pommes de terre
Carottes vichy
Tomme blanche
Fruit de saison

Escalope de poulet
Petits pois
Patates douces
Bleu à la coupe
Purée de fruits de Maison

Grands

Potage de légumes
Pot au feu
et ses légumes
Saint Paulin
Fruit de saison

Coleslaw
Axa de bœuf
Macaronnis
Saint Marcellin à la coupe
Purée de fruits

Salade de blé méditerranéenne
Sauté de dinde à l'échalote
Mouliné d'épinards
Fromage blanc nature
Fruit de saison

Betteraves vinaigrette
Omelette
Purée de pommes de terre
Tomme blanche
Fruit de saison

Taboulé
Emincé de dinde mexicain
Petits pois
Bleu à la coupe
Purée de fruits de Maison

NOS APPROVISIONNEMENTS
0% de nitrates



Nos Viandes sont 100% françaises, et locales pour le Bœuf, le Veau, le Porc (Occitanie / Rhône-Alpes).



Nos filets de poissons sont 100% MSC, issus de la pêche durable.



Nos huiles végétales sont variées (olive, tournesol, colza) pour un meilleur apport nutritionnel.



Nos pâtes : 95% sont produites en France, les labélisées Bio sont produites par des entreprises régionales (Vaucluse et Rhône-Alpes).



100% de notre Riz est de Camargue, labélisé IGP.



Nos légumes frais sont 100% locaux en pleine saison, ou a minima d'origine France.

Tous nos légumes BIO sont a-minima d'origine France (sauf champignons).



Nos fruits sont 100% d'origine France, et locaux en pleine saison (hors agrumes et fruits exotiques).



Nos compotes sont 100% locales, à base 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




Menu végétarien


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 sur les produits sélectionnés.


Lundi 30 Novembre	Mardi 1er Décembre	Mercredi 2 Décembre	Jeudi 3 Décembre	Vendredi 4 Décembre
Tout petits				
Purée d'épinards Purée de carottes complément Purée de fruits	Purée de potirons Purée de carottes complément Purée de fruits	Purée de topinambours Purée de carottes complément Purée de fruits	Purée de brocolis Purée de carottes complément Purée de fruits	Purée de haricots verts Purée de carottes complément Purée de fruits
Bébés				
Bœuf haché Purée d'épinards Purée de pommes de terre Purée de carottes complément Purée de fruits Fromage blanc nature	Rôti de dinde Purée de potirons Floraline Purée de carottes complément Yaourt nature Purée de fruits	Filet de colin Purée de topinambours Purée de patates douces Purée de carottes complément Purée de fruits Petit suisse nature	Veau haché Purée de brocolis Floraline Purée de carottes complément Fromage blanc nature Purée de fruits	Filet de colin Purée de haricots verts Purée de pommes de terre Purée de carottes complément Purée de fruits Yaourt nature
Moyens				
Bœuf haché  Riz Choux fleur à la crème Camembert à la coupe Purée de fruits	Rôti de dinde Flan de potiron Gnocchis Emmental à la coupe Fruit de saison	Filet de colin Tortis Poêlée de légumes Saint Morêt Purée de fruits	Veau haché Brocolis à l'huile d'olive Blé Chanteneige Fruit de saison	Filet de colin Pommes vapeurs Haricots verts Yaourt nature Fruit de saison
Grands				
Carottes râpées au citron Chili con carné  Riz Camembert à la coupe Purée de fruits	Salade de boulgour Rôti de dinde Flan de potiron Emmental à la coupe Fruit de saison	Chou blanc Merlu sauce champêtre Tortis Saint Morêt Purée de fruits	Tapenade sur toast Emincé de veau à la parisienne Brocolis à l'huile d'olive Chanteneige Fruit de saison	Potage de légumes Marmite du pêcheur (sans fruits de mer) Pommes vapeurs Yaourt nature Fruit de saison


NOS APPROVISIONNEMENTS
0% de nitrates


 Nos Viandes sont 100% françaises, et locales pour le Bœuf, le Veau, le Porc (Occitanie / Rhône-Alpes).

 Nos filets de poissons sont 100% MSC, issus de la pêche durable.


 Nos huiles végétales sont variées (olive, tournesol, colza) pour un meilleur apport nutritionnel.


 Nos pâtes : 95% sont produites en France, les labélisées Bio sont produites par des entreprises régionales (Vaucluse et Rhône-Alpes).

 100% de notre Riz est de Camargue, labélisé IGP.

 Nos légumes frais sont 100% locaux en pleine saison, ou a minima d'origine France.

Tous nos légumes BIO sont a-minima d'origine France (sauf champignons).

 Nos fruits sont 100% d'origine France, et locaux en pleine saison (hors agrumes et fruits exotiques).

 Nos compotes sont 100% locales, à base 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

 Menu végétarien

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 sur les produits sélectionnés.