

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
LE JOUR DU 				
 Salade de pommes de terre à l'échalote BIO   Salade de blé parisienne BIO (tomate, maïs, basilic, échalote) 	Salade iceberg au maïs vinaigrette miel colombo  Endives au tzaziki  (concombre, yaourt, fromage blanc, menthe)	Chou rouge   enrobante à l'ail Cœur de frisée aux noix	Soupe vichyssoise (à base de petits pois) 	 Carottes râpées BIO   vinaigrette échalote  Céleri râpé BIO mayonnaise BIO 
 Hoki pané et citron	 Sauté de bœuf LR   aux olives	Merguez   au jus	 Rôti de dinde sauce orientale  (tomate, épice paëlla, cannelle, raisins pruneaux et abricots secs)	Bouchée de légumes, blé et haricots Azuki
	 Filet de merlu ciboulette 	 Cœufs brouillés 	Sauce façon couscous  (légumes couscous, tomates, raisins et abricots secs, pois chiches, raz et hanout)	
 Haricots verts persillés  	Pâtes coquillettes  (fromage râpé)	 Lentilles BIO  	 Semoule BIO 	Epinards et pommes de terre béchamel  
Mimolette Saint Paulin (>150 mg calcium)	Tomme Fleurie Bûchette mi- chèvre (100-150 mg calcium)	 Pont l'Evêque  Bleu d'Auvergne (>150 mg calcium)	 Yaourt aromatisé BIO  à la vanille  Yaourt nature et sucre  (>100 mg calcium)	Fromage au sel de Guérande Croq'lait (100-150 mg calcium)
Banane  (RUP)	Liégeois au chocolat Liégeois à la vanille (>100 mg calcium)	 Purée de pommes vanille    Purée de pommes verveine  	Fruits de saison (Ecoresponsable)	Clafoutis aux griottes   Moelleux à la pomme poire 
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
		Pain Beurre Fruit		

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		LE JOUR DU 		
Rosette et beurre Roulade de volaille et cornichons (sardines)		 Potage poireaux pommes de terre BIO	 Chou blanc Méridionale (mayonnaise, ail, basilic, huile d'olive, safran)  Laitue BIO aux croûtons	Salade de mâche aux olives Chou chinois vinaigrette
 Filet de limande Meunière et citron		 Omelette au fromage	 Rôti de bœuf au jus Bouchée au pistou sauce Fraîcheur	Sauté de porc (CE2) sauce charcutière (tomate, cornichon, moutarde, vinaigre)  Filet de lieu sauce lombarde (tomate, ciboulette, crème, épice paëlla)
Chou fleur Et Pommes de terre béchamel	FERIE	 Riz IGP Et brunoise de légumes (carotte, navet, courgette, céleri)	Pommes rissolées	 Blé BIO
Fromage frais aux fruits Fromage frais nature et sucre (>100 mg calcium)		Fromage fondu Président Fraidou (>150 mg calcium)	 Saint Nectaire  Fourme d'Ambert (>150 mg calcium)	Gouda Edam (>150 mg calcium)
 Fruits de saison		Fruits de saison (Ecoresponsable)	 Coupelle de Compote de pommes BIO Coupelle de Compote de pommes fraises cassis BIO	 Crème dessert caramel  Crème dessert à la vanille (>100 mg calcium)
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
		Pain Confiture de fraises Pur jus de fruits		

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU 

L'Auvergne

 Carottes râpées BIO 
Vinaigrette agrumes

 Œuf dur BIO
mayonnaise

Rillettes de maquereaux 
(citron,
fromage blanc, mayonnaise, ciboulette)

Cœur de frisée, noix
vinaigrette persil,
œuf décoration 

 Potage 
de légumes

 Céleri rémoulade BIO 

 Œuf dur BIO
Andalouse

Tartinable de la mer
tomaté 



Saucisse 
fumée 

 Poisson frais
sauce sétoise
(estragon, tomate, épice paëlla, carottes,
mayonnaise)

Sauté de veau 
sauce pain d'épices

  Riz lentilles coco
et égrené curry indien BIO

Steak haché de boeuf
Marengo 

 Omelette
nature 

Quenelles de brochet
sauce au Cantal 

Haricots verts
Et flageolets persillés 

 Riz créole BIO

 Potiron BIO
et pommes de terre
béchamel 

Truffade 

Beignets
de choux fleur

Bûchette
Mi- chèvre

Coulommiers
(100-150 mg calcium)

 Yaourt aromatisé 
citron
 Yaourt nature 
et sucre
(>100 mg calcium)

Petit moulé ail
et fines herbes
Brebis
crème
(>150 mg calcium)

 Bleu d'Auvergne
(>150 mg calcium)

Emmental

Tomme noire
(>150 mg calcium)

Flan nappé au chocolat

Flan nappé caramel

Fruits de saison
(Ecoresponsable)

Fruits 
de saison

 Flognarde pomme poire 
et coulis aux myrtilles

Banane 
(RUP)

GOUTER

GOUTER

GOUTER

GOUTER

GOUTER

Pain
Pâte à tartiner noisette
Lait

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
LE JOUR DU 	MENU 100% CIRCUITS COURTS			
 Salade de lentilles BIO    Salade de blé parisienne BIO (tomate, maïs, basilic, échalote) 	 Céleri rémoulade 	 Salade verte BIO    Chou rouge râpé BIO  aux pommes vinaigrette miel colombo 	 Potage au potimarron 	Tarte au fromage Tarte aux légumes
Pané de mozzarella	 Poulet rôti au jus  	 Filet de saumon à l'oseille 	 Sauce bolognaise 	Rôti de veau au jus  
Petits pois à la Paysanne 	 Omelette aux fines herbes 	 Boulgour BIO 	 Pâte locale BIO  (fromage râpé) 	 Boule pois chiches cumin poivrons
Fondu Président Pavé demi sel (>150 mg calcium)	 Camembert (100-150 mg calcium) 	Fromage blanc nature et sucre Fromage blanc aux fruits (>100 mg calcium)	 Saint Nectaire  Pont l'Evêque (>150 mg calcium)	Saint Paulin Mimolette (>150 mg calcium)
Fruits de saison	 Riz au lait 	Cake aux noix  Cake à l'orange 	Coupelle purée de pommes pêches HVE Coupelle de compote de pommes vanille HVE	Banane  (RUP)
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
		Pain Croc'lait Fruit		

LISTE DES ALLERGÈNES

Nos informations sur les allergènes concernent exclusivement les 14 allergènes majeurs que nous avons introduits volontairement dans nos préparations. Nos plats sont préparés dans des ateliers ou cuisines. Il est possible que toutes ou une partie de ces substances allergènes soient présentes. Aussi, malgré toutes nos précautions, nous ne pouvons pas exclure la contamination croisée accidentelle entre préparations. Nos informations sont issues des informations communiquées par nos fournisseurs sur leurs propres produits à la date d'émission de la liste des allergènes. Nous ne pouvons pas être tenu responsable des écarts éventuels entre la composition des préparations servies aux consommateurs et l'affichage des substances allergènes qui vous est communiqué lorsque ces écarts sont consécutifs aux manipulations sur lesdites préparations effectuées par votre personnel après leur livraison.

Date	Plat	Lait	Blé / Gluten	Oeuf	Poisson	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusques	Soja	Céleri	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin
Période du 3 novembre au 9 novembre															
lun 3 novembre	Salade de pommes de terre bio à l'échalote					X							X		
	Salade de blé bio à la parisienne		X			X							X		
	Filet de hoki pané et citron	X	X	X	X	X									
	Haricots verts bio persillés														
	Mimolette	X													
	Saint Paulin	X													
	Banane France RUP														
mar 4 novembre	Laitue et maïs														
	Endives base tzaziki	X				X									
	Sauté de bœuf LR sauce olives														
	Filet de merlu sauce ciboulette	X			X	X					X				
	Coquillettes		X												
	TOMME BLANCHE	X													
	Bûchette mi chèvre	X													
	Liégeois au chocolat	X													
	Liégeois à la vanille	X													
mer 5 novembre	Chou rouge râpé sauce à l'ail	X		X		X							X		
	Cœur de frisée, noix						X								
	Merguez douce														
	Oeufs brouillés BIO	X		X											
	Lentilles BIO locales à la paysanne														
	Pont l'Evêque	X													
	Bleu d'auvergne	X													
	Purée de pomme Bio vanille														
	Purée de pommes verveine BIO														
jeu 6 novembre	Soupe Vichyssoise aux petits pois	X													
	Rôti de dinde à l'orientale					X									
	Semoule façon couscous végétarien		X			X					X				
	Semoule bio		X								X				
	Yaourt aromatisé vanille Bio	X													
	Yaourt nature bio local et sucre	X													
	Poire allongée Ecoresponsable														
	Pomme rouge Ecoresponsable														
ven 7 novembre	Carottes bio râpées					X									
	Céleri BIO rémoulade Bio			X		X					X		X		

LISTE DES ALLERGÈNES



Nos informations sur les allergènes concernent exclusivement les 14 allergènes majeurs que nous avons introduits volontairement dans nos préparations. Nos plats sont préparés dans des ateliers ou cuisines. Il est possible que toutes ou une partie de ces substances allergènes soient présentes. Aussi, malgré toutes nos précautions, nous ne pouvons pas exclure la contamination croisée accidentelle entre préparations. Nos informations sont issues des informations communiquées par nos fournisseurs sur leurs propres produits à la date d'émission de la liste des allergènes. Nous ne pouvons pas être tenu responsable des écarts éventuels entre la composition des préparations servies aux consommateurs et l'affichage des substances allergènes qui vous est communiqué lorsque ces écarts sont consécutifs aux manipulations sur lesdites préparations effectuées par votre personnel après leur livraison.

Date	Plat	Lait	Blé / Gluten	Oeuf	Poisson	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusques	Soja	Céleri	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin
	Boulettes azukis		X												
	Epinards béchamel et pommes de terre	X													
	fromage frais sel de guerande	X													
	Croclait	X													
	Clafoutis aux griottes maison	X	X	X											
	Moelleux garniture pomme poire	X	X	X											

LISTE DES ALLERGÈNES

Nos informations sur les allergènes concernent exclusivement les 14 allergènes majeurs que nous avons introduits volontairement dans nos préparations. Nos plats sont préparés dans des ateliers ou cuisines. Il est possible que toutes ou une partie de ces substances allergènes soient présentes. Aussi, malgré toutes nos précautions, nous ne pouvons pas exclure la contamination croisée accidentelle entre préparations. Nos informations sont issues des informations communiquées par nos fournisseurs sur leurs propres produits à la date d'émission de la liste des allergènes. Nous ne pouvons pas être tenu responsable des écarts éventuels entre la composition des préparations servies aux consommateurs et l'affichage des substances allergènes qui vous est communiqué lorsque ces écarts sont consécutifs aux manipulations sur lesdites préparations effectuées par votre personnel après leur livraison.

Date	Plat	Lait	Blé / Gluten	Oeuf	Poisson	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusques	Soja	Céleri	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin
Période du 10 novembre au 16 novembre															
lun 10 novembre	Saucisson sec	X													
	Sardines à la tomate				X										
	Filet de limande meunière et citron	X	X		X										
	Chou fleur et pommes de terre béchamel	X	X												
	Fromage blanc aux fruits 50Grs	X													
	Fromage frais nature et sucre	X													
	Orange bio														
	Kiwi bio local 1 pour les enfants et 2 pour les adultes														
mer 12 novembre	Potage aux poireaux et aux pommes de terre Bio	X													
	OMELETTE BIO ET FROMAGE RAPE BIO	X		X											
	Riz igp et brunoise de légumes aux saveurs du soleil										X				
	Fromage fondu Président	X													
	Fraidou	X													
	Pomme rouge Ecoresponsable														
	Poire allongée Ecoresponsable														
jeu 13 novembre	Chou blanc bio rapé méditerranéen			X		X							X		
	Laitue bio														
	Rôti de boeuf LR au jus										X				
	Bouchée pistou fraîcheur	X	X			X									
	Pommes risolées														
	Saint Nectaire	X													
	Fourme d'Ambert	X													
	Compote de pommes BIO														
	Compote pomme-fraises bio														
ven 14 novembre	Salade de mâche														
	Chou chinois vinaigrette														
	Sauté de porc CE2 sauce charcutière					X							X		
	Filet de colin lieu sauce lombarde	X			X	X									
	Blé bio		X												
	Gouda	X													
	Edam Bio	X													
	Crème dessert au caramel seoune	X		X						X					
	Crème dessert BIO au caramel beurre salé	X													

LISTE DES ALLERGÈNES

Nos informations sur les allergènes concernent exclusivement les 14 allergènes majeurs que nous avons introduits volontairement dans nos préparations. Nos plats sont préparés dans des ateliers ou cuisines. Il est possible que toutes ou une partie de ces substances allergènes soient présentes. Aussi, malgré toutes nos précautions, nous ne pouvons pas exclure la contamination croisée accidentelle entre préparations. Nos informations sont issues des informations communiquées par nos fournisseurs sur leurs propres produits à la date d'émission de la liste des allergènes. Nous ne pouvons pas être tenu responsable des écarts éventuels entre la composition des préparations servies aux consommateurs et l'affichage des substances allergènes qui vous est communiqué lorsque ces écarts sont consécutifs aux manipulations sur lesdites préparations effectuées par votre personnel après leur livraison.

Date	Plat	Lait	Blé / Gluten	Oeuf	Poisson	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusques	Soja	Céleri	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin
Période du 17 novembre au 23 novembre															
lun 17 novembre	Carottes bio râpées					X									
	Céleri BIO rémoulade Bio			X		X					X		X		
	Sauté de veau FR au pain d'épices	X	X												
	Croustillant au fromage	X	X	X											
	Haricots verts et flageolets														
	Bûchette mi chèvre	X													
	Coulommiers	X													
	Gélifié chocolat	X													
	Flan saveur vanille	X													
mar 18 novembre	Oeuf dur BIO mayonnaise			X									X		
	Oeufs durs BIO sauce andalouse			X		X							X		
	Riz lentilles coco et égrené BIO curry indien	X				X	X								
	Riz bio créole														
	Yaourt Les 2 vaches bio au citron	X													
	Yaourt nature bio local et sucre	X													
	Poire allongée Ecoresponsable														
	Pomme rouge Ecoresponsable														
mer 19 novembre	Rillettes de maquereaux	X		X	X	X							X		
	Crème de la mer tomate à tartiner	X			X										
	Steak haché RAV sauce marengo														
	Omelette nature BIO	X		X											
	Potiron bio béchamel	X	X												
	Pommes cube vapeur														
	Tartare ail et fines herbes	X													
	Brebis crème	X													
	Raisin blanc														
	Pommes Golden locales														
jeu 20 novembre	Coeur de frisée, noix						X								
	Saucisse fumée														
	Quenelles de brochet sauce béchamel cantal	X	X	X	X										
	Truffade sans viande	X	X												
	Bleu d'auvergne	X													
	flognarde à la pomme et poire	X	X	X											
ven 21 novembre	Potage légumes bio	X													
	Filet de lieu noir sauce sétoise			X	X	X							X		
	Biengets de chou fleur	X	X												

LISTE DES ALLERGÈNES



Nos informations sur les allergènes concernent exclusivement les 14 allergènes majeurs que nous avons introduits volontairement dans nos préparations. Nos plats sont préparés dans des ateliers ou cuisines. Il est possible que toutes ou une partie de ces substances allergènes soient présentes. Aussi, malgré toutes nos précautions, nous ne pouvons pas exclure la contamination croisée accidentelle entre préparations. Nos informations sont issues des informations communiquées par nos fournisseurs sur leurs propres produits à la date d'émission de la liste des allergènes. Nous ne pouvons pas être tenu responsable des écarts éventuels entre la composition des préparations servies aux consommateurs et l'affichage des substances allergènes qui vous est communiqué lorsque ces écarts sont consécutifs aux manipulations sur lesdites préparations effectuées par votre personnel après leur livraison.

Date	Plat	Lait	Blé / Gluten	Oeuf	Poisson	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusques	Soja	Céleri	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin
	Emmental	X													
	Tomme noire	X													
	Banane France RUP														

LISTE DES ALLERGÈNES

Nos informations sur les allergènes concernent exclusivement les 14 allergènes majeurs que nous avons introduits volontairement dans nos préparations. Nos plats sont préparés dans des ateliers ou cuisines. Il est possible que toutes ou une partie de ces substances allergènes soient présentes. Aussi, malgré toutes nos précautions, nous ne pouvons pas exclure la contamination croisée accidentelle entre préparations. Nos informations sont issues des informations communiquées par nos fournisseurs sur leurs propres produits à la date d'émission de la liste des allergènes. Nous ne pouvons pas être tenu responsable des écarts éventuels entre la composition des préparations servies aux consommateurs et l'affichage des substances allergènes qui vous est communiqué lorsque ces écarts sont consécutifs aux manipulations sur lesdites préparations effectuées par votre personnel après leur livraison.

Date	Plat	Lait	Blé / Gluten	Oeuf	Poisson	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusques	Soja	Céleri	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin
Période du 24 novembre au 30 novembre															
lun 24 novembre	Salade de lentilles bio														
	Salade de blé bio à la parisienne		X			X							X		
	Pané mozzarella	X	X	X											
	Petits pois à la paysanne														
	Fromage fondu Président	X													
	Pavé demi sel	X													
	Clémentine														
	Orange Global Gap														
mar 25 novembre	Céleri remoulade préparé..			X		X					X		X		
	Poulet LR rôti														
	Omelette maison bio aux herbes	X		X											
	Gratin de Crécy	X	X												
	Camembert BIO	X													
	Riz au lait BIO local														
mer 26 novembre	Laitue bio														
	Chou rouge râpé bio vinaigrette					X									
	Filet de saumon à l'oseille	X			X	X									
	Boulgour bio		X												
	Fromage blanc et sucre	X													
	Fromage blanc aux fruits	X													
	Cake aux noix	X	X	X			X								
	Cake à l'orange maison	X	X	X		X									
jeu 27 novembre	Potage aux potimarron	X													
	Bolognaise au Boeuf RAV														
	Sauce aux fruits de mer	X	X					X	X						
	Pâtes cagarol BIO locales		X												
	Saint Nectaire	X													
	Pont l'Evêque	X													
	Coupelle de compote pomme-pêche														
	Compote de pomme vanille														
ven 28 novembre	Tarte fromage	X	X	X											
	Tarte aux légumes	X	X	X											
	Rôti de veau FR au jus										X				
	Boulette pois chiche poivrons cumin BIO		X												
	Mélange d'automne														
	Saint Paulin	X													