



FR  
38 559 002  
CE

Les fruits sont notés à titre indicatif et peuvent être modifiés selon arrivage et/ou maturation

	Semaine 41 du 5 au 9 octobre	Semaine 42 du 12 au 16 octobre	Semaine du au	Semaine au du	Semaine au du
Lundi	2 Pâté croûte & cornichon (VG/SV/SP Œuf dur mayonnaise) Sauté de volaille (VG/SV Boulette de soja) Gratin de courgette - riz St Morêt Prunes Pain farine bio	9 Menu Orange "Cendrillon" Taboulé Poulet sauce écrevisse (SV/VG Pané de blé) Gratin de "citrouille" Mimolette Clémentine Pain farine bio			
Mardi	3 Repas vinois Salade verte aux noix Jambon braisé aux noix (SP/SV/VG Pané fromagé) Gratin dauphinois Fromage local à la coupe Coco vinois Pain farine bio	10 Menu Rouge "Le Petit Chaperon Rouge" Salade de tomate vinaigrette Spaghettis à la bolognaise (SV/VG Spaghettis aux lentilles) Babybel Galette du petit chaperon Pain farine bio			
Jeudi	# Repas VG Terrine de légumes Steak haché végétal sauce forestière Pomme de terre vapeur Camembert bio Liégeois Pain farine bio	## Menu Blanc "Blanche Neige" Céleri rémoulade Blanquette de veau (VG/SV Haricots blancs à la paysanne) Quenelles financière Fromage blanc Tarte aux "pommes" Pain farine bio			
Vendredi	# Salade coleslaw Filet de poisson pané (VG Falafels) Epianrds béchamel & croutons Fromage blanc nature Poire Pain farine bio	## Menu Vert "La Princesse sur un Pois" Salade verte Colin sauce à l'oseille (VG Omelette aux herbes) Petits pois et roux aux oignons Tartare aux herbes Salade de fruits avec kiwi Pain farine bio			
<b>Légende des couleurs</b>		<b>Repas à thème</b>	<b>Repas avec 1 composant bio/ VG</b>	<b>Les viandes</b>	
SP: sans porc	VG: sans viande et sans poisson	"Saveurs du monde"	1 à 2 fois/ mois 1 composant bio dans repas en plus du pain	Toutes nos viandes bovines, porcines & volailles sont nées, élevées, & abattues en France	
SV: sans viande	Viande, poisson, entrées protidiques, protéines végétales	"Saveurs terroirs"	1 fois/semaine un repas VG	Plats fabrication maison	
Crudités et fruits crus	Fromages Laitage et desserts lactés	Autres repas thèmes ou fêtes	IGP indication géographique protégée	Label rouge	
Légumes et cuidités	Féculent / céréales/ lég.secs/ Autres	"repas de fêtes"	AOP appellation d'origine protégée	Ecolabel pêche durable (écocertifié)	

Tous nos plats, la charcuterie et le pain sont "fabrication maison". La maison se réserve le droit de modifier la composition de ses menus selon les difficultés d'approvisionnement ou variation d'effectifs (événements, grèves...)