

LUNDI 30/9	MARDI 1/10	MERCREDI 2	JEUDI 3	VENDREDI 4
Concombres au yaourt Boulettes d'agneau <i>Boulettes végétales</i> Fondue de chou béchamel Coulommier pasteurisé à la coupe Crème chocolat	Champignons fines herbes Assiette Kebab <i>Tarte au fromage</i> Frites Chanteneige BIO Ananas tranché	Céleri rémoulade Ballotine de dinde aux éclats de noisettes <i>Crêpe aux champignons</i> Gratin courgettes et tomates Fromage blanc nature Exquis vanille	Carottes rapées vinaigrette Chipolatas grillées <i>Accras de morue</i> Lentilles Cantal à la coupe Dés de pommes caramélisés au beurre salé	Tomates au basilic Paella au poisson <i>Paella à la viande</i>  Brie pasteurisé à la coupe Crème brûlée
LUNDI 7	MARDI 8	MERCREDI 9	Jeudi 10/10- animation-menu nicois	VENDREDI 11
Œufs mayonnaise Emincé de dinde au basilic <i>Quenelles végétariennes</i> Purée de brocolis Vache qui rit Brunoise de fruits	Cœurs de palmier Brochette de poulet sauce tomate <i>Escalope panée</i> Flan de carottes Yaourt ferme Champ Roy nature Gâteau aux Noix	Méli mélo de légumes cuits Côte de porc sauce moutarde au miel <i>Steack de soja</i> Haricots beurrés Faisselle pasteurisée Poire	Salade niçoise Pissaladière pate à pizza <i>Pizza margherita</i> Mâche Petit suisse nature Tarte aux fruits	Crêpe au jambon Colin fish and chip <i>Steack de poulet</i> Frites Tomme grise à la coupe Compote pomme cassis
LUNDI 16	MARDI 17	MERCREDI 18	JEUDI 19	VENDREDI 20
Salade de moules <i>Salade verte et mais</i> Paleron de boeuf sauce tomate <i>Filet de poisson pané</i> Gnocchis 3 couleurs Chanteneige Ananas	Céleri à la vache qui rit Saucisse de francfort <i>pané fromage</i> Gratin saisisifs Petit suisse nature Gâteau de semoule	Salade iceberg Tartiflette <i>Tartiflette poisson</i>  Poire Entremet à la banane	Carottes rapées vinaigrette Haut de cuisse de poulet <i>Crêpe champignons</i> Printanière de légumes  Fromage Ferme Champ ROY Pêches au sirop	Salade de tomates Dos de cabillaud au four <i>Fricadelle de bœuf</i> Purée Emmental à la coupe Duo banane kiwi
LUNDI 23	MARDI 24	MERCREDI 25	JEUDI 26	VENDREDI 27
Avocat guacamole Croque monsieur <i>crêpe fromage</i> Salade iceberg  Tomme blanche pasteurisée à la coupe Compote pomme BIO	Choux fleur mimosa Hachis parmentier maison <i>Lasagnes saumon</i>  Chavroux Bavarois aux fruits- Gâteau d'anniversaire	Potage velouté de potiron Cuisse de pintade <i>Quenelles nature</i> Gratin de chou  Tomme grise à la coupe Coupelle fruits exotiques	Concombre vinaigrette Steack haché crème de ketchup <i>Steack de soja</i> Purée de potiron en crumble Brie pasteurisé à la coupe Crème au chocolat	Salade californienne Pavé de saumon sauce armoricaine <i>Normandin de veau</i> Riz et tomate provençale  Petit contentin nature Berlingot de pommes

Nos menus sont susceptibles de contenir les 14 allergènes suivants : céréales contenant du gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, fruits à coques, céleris, moutarde, graines de sésame, mollusques, lupins, anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l. Menus conformes à la réglementation nationale, aux recommandations du GEMRCN, validés par la diététicienne et susceptibles de changements en fonction des approvisionnements. le pain accompagnant chaque repas et fabriqué à partir de produits issus de l'agriculture biologique.