

**Notre prestation :**

Pain frais local et artisanal



Fruits & légumes frais de saison



Fruits et Légumes de saison exclusivement de l'agriculture biologique



Céréales et Féculents Issus exclusivement de l'agriculture biologique



Le bœuf est d'origine France et race à viande



Volailles Label Rouge



Toutes les viandes proposées sont d'origine FRANCE.



Poissons issus exclusivement de la pêche durable



Fromage AOP/AOC



Fromage à la coupe



Préparation "maison"



Produit local



Menu Végétarien



Omelettes cuisinées sur la cuisine centrale avec des œufs issus de l'agriculture



**Bon appétit !**

lundi 2 octobre 2023	mardi 3 octobre 2023	mercredi 4 octobre 2023	jeudi 5 octobre 2023	vendredi 6 octobre 2023
Œuf dur mayonnaise Colombo de dinde Haricots verts & boulgour Petits suisses nature & sucre Pomme des Alpes	Taboulé à l'orientale Rôti de bœuf au jus Ratatouille Carline de l'Ubaye à la coupe Raisin blanc	Salade de tomate & harengs Boulettes de bœuf à la sauce tomate Patatoes Brie Compote de fruits	Concombres à la bulgare Omelette nature Cappelletti ricotta & épinards Yaourt aromatisé	Salade verte vinaigrette Filet de poisson pané & citron Carottes sautées Mimolette à la coupe Beignet choco-noisette
<b>SOIR</b>	<b>SOIR</b>	<b>SOIR</b>	<b>SOIR</b>	<b>SOIR</b>
Soupe de légumes Yaourt aromatisé	Velouté de champignons Faisselle	Veulté de potiron Petits suisses nature & sucre	Velouté de poireaux Mousse au chocolat	Veulté de panais Liégeois au café
OK				
lundi 9 octobre 2023	mardi 10 octobre 2023	mercredi 11 octobre 2023	jeudi 12 octobre 2023	vendredi 13 octobre 2023
Gaspacho de courgettes Rôti de dinde au jus Petits pois mijotés Petit suisse nature & sucre Kiwi	Salades de lentilles Bœuf bourguignon Duo courgettes jaunes & vertes Pont l'évêque AOP à la coupe Poire	Courgettes râpées vinaigrette Couscous de poulet Semoule & légumes Brebis chèvre Flan au chocolat	Sardines à l'huile Courmentier de bœuf Courgettes & pommes de terre Gouda à la coupe Banane	Rosette & cornichons Pavé de merlu sauce curry & citron Coquillettes Montcadi à la coupe Gâteau choco courgette
<b>SOIR</b>	<b>SOIR</b>	<b>SOIR</b>	<b>SOIR</b>	<b>SOIR</b>
Soupe de poisson Crème dessert vanille	Velouté de légumes d'automne Mousse aux marrons	Velouté Picard Fromage blanc aromatisé	Bouillon de vermicelles Panna cotta fruits rouges	Soupe de pois cassé Yaourt nature & sucre
lundi 16 octobre 2023	mardi 17 octobre 2023	mercredi 18 octobre 2023	jeudi 19 octobre 2023	vendredi 20 octobre 2023
Salade de pommes de terre & thon Omelette roulée Haricots verts persillés Emmental à la coupe Ananas	Concombres à la ciboulette Sauté de veau marenco Semoule Vache picon Flan vanille nappé au caramel	Salade de tomates Escalope viennoise Carottes persillées Fondou président Flan pâtissier	Betteraves vinaigrette Lasagnes à la bolognaise Cantal AOP à la coupe Raisin blanc	Salade verte & Dés de mimolette Pavé de colin à la bordelaise Riz créole Cantadou Compote de pommes poire
<b>SOIR</b>	<b>SOIR</b>	<b>SOIR</b>	<b>SOIR</b>	<b>SOIR</b>
Velouté de petits pois Flan au chocolat	Potage crécy Yaourt nature & sucre	Velouté de légumes d'automne Riz au lait	Soupe de légumes Liégeois au café	Potage Dubarry Petits suisses nature & sucre
lundi 23 octobre 2023	mardi 24 octobre 2023	mercredi 25 octobre 2023	jeudi 26 octobre 2023	vendredi 27 octobre 2023
Paté de campagne & cornichons Emincé de poulet aux champignons Purée de panais & PDT Lou Pastroun de l'Ubaye à la coupe Pommes des alpes	Carottes râpées Sauté de taureau à la provençale Riz pilaf Carré Ligué à la coupe Fromage blanc aux fruits	Salade verte & croûtons Filet de lieu sauce vierge Petits pois mijotés Rondelé aux noix Compote de pommes	Maquereau au vin blanc Tajine aux boulettes de bœuf aux amandes & semoule Saint Nectaire AOP à la coupe Poire	Concombres vinaigrette Filet de poisson meunière Carottes sautées & boulgour Petits suisses nature & sucre Tarte au chocolat
<b>SOIR</b>	<b>SOIR</b>	<b>SOIR</b>	<b>SOIR</b>	<b>SOIR</b>
Soupe de lentilles au cumin Faisselle & sucre	Veulté de courge Semoule au lait	Velouté de champignons Flan au chocolat	Potage cultivateur Panna cotta fruits rouges	Bouillon de vermicelles Fromage blanc nature & sucre
lundi 30 octobre 2023	mardi 31 octobre 2023			
Radis rose & beurre doux Pâtes à la bolognaise Camembert Liégeois café	Poireau vinaigrette Saucisse de Toulouse Purée de potiron & PDT Emmental Gâteau aux vermicelles de chocolat			
<b>SOIR</b>	<b>SOIR</b>			
Soupe de poireaux Mousse au citron	Velouté Dubarry Petits suisses nature & sucre			

NB : Manipulant tous types d'aliments dans nos ateliers, traces possible de : poisson, œuf, crustacé, mollusque, moutarde, céleri, lupin, soja, gluten, sulfite, sésame, fruits à coque, arachide, lait.

Certains produits sous signes de qualités pourraient être modifiés et le cas échéant les menus affichés seront modifiés pour votre parfaite information.