



Notre prestation		lundi 30 septembre 2024	mardi 1 octobre 2024	mercredi 2 octobre 2024	jeudi 3 octobre 2024	vendredi 4 octobre 2024
Pain frais local Fruits & légumes frais de saison Fruits et Légumes de saison exclusivement de l'agriculture biologique	Salade verte Saucisse de Lozère HVE Lentilles mijotées IGP Fromage frais aux fruits Poire au chocolat	Carottes râpées au citron Filet de lieu à l'oseille Riz de Camargue IGP Carline de l'Ubaye à la coupe Raisin blanc	Salade de tomates Rôti de bœuf et sauce tomate Semoule Fromage blanc & sucre Oreillons d'abricot	Coleslaw Escalope de dinde Epinards à la béchamel Yaourt aromatisé Tarte Bourdaloue	Pizza royale Filet de poisson meunière Courgettes à la provençale Montcadi à la coupe Banane	
	SOIR	SOIR	SOIR	SOIR	SOIR	
	Soupe de pois cassés Yaourt nature	Velouté de champignons Yaourt aromatisé	Potage de légumes variés Mousse au café	Velouté d'asperge Flan chocolat	Bouillon de vermicelles Fromage blanc et sucre	
Céréales et Féculents Issus Le bœuf est d'origine Française	Betteraves à la vinaigrette Bœuf bourguignon Purée de pommes de terre Emmental à la coupe Orange	Radis roses & beurre doux Escalope de porc Farfalles & râpé La Miche Gavotte Flan chocolat	Pois chiches au cumin Filet de lieu & épices douces Carottes vichy & PDT Cantal AOP à la coupe Raisins blancs	Salade verte & croutons Omelette roulée BIO préparée dans notre cuisine Petits pois mijotés Fromage frais aux fruits Choux à la vanille	Salade de tomates Pavé de colin sauce mandarine Haricots verts persillés Purée de pommes préparée dans notre cuisine	
	SOIR	SOIR	SOIR	SOIR	SOIR	
	Soupe minestrone Yaourt aromatisé	Potage choisy Compote de poire	Bouillon vermicelles Crème dessert chocolat	Soupe d'épinards Faiselle & sucre	Crème de légumes Mousse au citron	
Volailles Label Toutes les viandes proposées sont	Carottes râpées Sauté de veau à la forestière PDT grenailles Yaourt aromatisé Pomme au four	Œufs mimosa Raviolis au fromage en sauce tomate Carré Liguil Kiwi	Maquereau au vin blanc Sauté de poulet LBR sauce chasseur Tortis Saint Paulin à la coupe Pomme	Betteraves à la vinaigrette Boulettes de bœuf sauce champignons Semoule Lou pastroun de l'Ubaye à la coupe Salade de fruits	Salade de tomates et mozza Coeur de merlu sauce citron Carottes sautées Mimolette à la coupe Cake préparé sur notre cuisine	
	SOIR	SOIR	SOIR	SOIR	SOIR	
	Soupe de légumes Fromage blanc aux fruits	Velouté de champignons Yaourt à la vanille	Velouté de butternut & Kiri Yaourt aromatisé	Velouté de courgettes Compote pomme coing	Potage crécy Fromage blanc aux fruits	
Poissons issus exclusivement Fromage AOP/AOC Fromage à la coupe Préparation élaborée sur	Carottes râpées Sauté de veau à la forestière PDT grenailles Yaourt aromatisé Pomme au four	Œufs mimosa Raviolis au fromage en sauce tomate Carré Liguil Kiwi	Maquereau au vin blanc Sauté de poulet LBR sauce chasseur Tortis Saint Paulin à la coupe Pomme	Betteraves à la vinaigrette Boulettes de bœuf sauce champignons Semoule Lou pastroun de l'Ubaye à la coupe Salade de fruits	Salade de tomates et mozza Coeur de merlu sauce citron Carottes sautées Mimolette à la coupe Cake préparé sur notre cuisine	
	SOIR	SOIR	SOIR	SOIR	SOIR	
	Soupe de légumes Fromage blanc aux fruits	Velouté de champignons Yaourt à la vanille	Velouté de butternut & Kiri Yaourt aromatisé	Velouté de courgettes Compote pomme coing	Potage crécy Fromage blanc aux fruits	
Produit Menu Végétarien Omelettes cuisinées sur la cuisine centrale avec des œufs issus de	Salade verte Lasagnes à la boloanaise préparées dans notre cuisine Tomme blanche à la coupe Flan vanille	Tarte au fromage Riz pilaf Filet de lieu à la sauce tomate Tartare nature Orange	Salade d'endives & bleu Rôti de porc HVE à la diable Bouquet de légumes Fromage blanc nature & sucre Gâteau préparé	Poireaux vinaigrette Sauté de bœuf à la provençale Coquillettes Tomme grise Kiwi	Salade de lentilles Poisson aioli & Légumes aioli Saint Nectaire AOP à la coupe Banane	
	SOIR	SOIR	SOIR	SOIR	SOIR	
	Bouillon de vermicelles Faiselle & sucre	Soupe de légumes Crème dessert caramel	Velouté picard Yaourt aromatisé	Potage paysan Fromage frais aux fruits	Soupe à l'oignon Petit suisse nature et sucre	
Bon appétit !	Carottes râpées Filet de poisson meunière Haricots verts à l'ail Brie à la coupe Compote Pomme / Fraise	Sardines à l'huile Gnocchis Côte de porc Emmental à la coupe Salade de fruits	Salade de pâtes Rôti de dinde LBR au jus Gratin de chou-fleur Pont l'évêque AOP à la coupe Raisins blancs	Salade verte, vinaigrette à l'orange & dé de mimolette Boulettes de bœuf Ecrasé de patate douce & Emmental à la coupe Riz au lait	Salade de tomates & basilic Pavé de colin à la crème de moutarde Carottes rôties Montcadi à la coupe Eclair au chocolat	
	SOIR	SOIR	SOIR	SOIR	SOIR	
	Bouillon de vermicelles Crème dessert vanille	Soupe de légumes Faiselle & sucre	Velouté picard Yaourt aromatisé	Potage paysan Fromage frais aux fruits	Soupe à l'oignon Petit suisse nature et 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.