

	Lundi 28 Octobre	Mardi 29 Octobre	Mercredi 30 Octobre	Jeudi 31 Octobre	Vendredi 01 Novembre
Entrées	Salade de pâtes BIO <i>Gluten</i> dés de mimolette <i>Lait</i> Vinaigrette maison BIO <i>Moutarde, Sulfites</i>		Salade verte BIO et mozzarella <i>Lait</i> Vinaigrette maison BIO <i>Moutarde, Sulfites</i>	Carottes râpées BIO Vinaigrette maison BIO <i>Moutarde, Sulfites</i>	
Plats	Sauté de boeuf charolais sauce cantadou, agrume et potiron <i>Lait</i>	Oeuf à la coque (plein air) et ses mouillettes <i>Gluten, Oeufs, Soja</i>	Emincé de dinde LR sauce au thym <i>Gluten, Lait</i>	Pavé de colin au citron persillé <i>Poissons</i>	
Garnitures	Carottes BIO fraîches	Frites au four	Chou fleur BIO	Lentilles mijotées BIO locales IDF <i>Céleri</i>	
Produits Laitiers		Cantal AOP <i>Lait</i>		Petit suisse nature BIO <i>Lait</i>	
Desserts	Fruit BIO	Fruit	Cake coco du chef (oeuf BIO farine locale) <i>Gluten, Lait, Oeufs</i>		
Goûter	Baguette <i>Gluten, Lupin</i> Jus d'orange (20cl) BIO Vache qui rit <i>Lait</i>	Gâteau fourré au chocolat <i>Gluten, Oeufs</i> Lait BIO briquette <i>Lait</i> Gourde de compote de pommes allégée en sucre	Baguette <i>Gluten, Lupin</i> Lait BIO briquette <i>Lait</i> Coupelle de confiture d'abricot Fruit BIO	Pain au lait <i>Gluten, Lait, Oeufs</i> Eau 0,5L Chocolat noir (Tablette) Fruit BIO	

	Lundi 04 Novembre	Mardi 05 Novembre	Mercredi 06 Novembre	Jeudi 07 Novembre	Vendredi 08 Novembre
Entrées		Emincé d'endives BIO  Vinaigrette BIO balsamique  <i>Moutarde, Sulfites</i>		Potage paysan BIO  <i>Céleri, Gluten, Soja</i>	Salade verte BIO  et édam BIO  <i>Lait</i> Vinaigrette maison BIO  <i>Moutarde, Sulfites</i>
Plats	Sauté de boeuf charolais façon stroganoff (tomate, champignon, paprika, crème)  <i>Gluten, Lait, Sulfites</i>	Sauté dinde LR aigre douce (oignon, tomate, vinaigre)  <i>Gluten, Lait, Sulfites</i>	Filet lieu sauce carotte  <i>Céleri, Gluten, Lait, Poissons, Soja</i>	Pâtes BIO sauce ratatouille et pois cassés  <i>Gluten, Oeufs</i> et emmental râpé  <i>Lait</i>	Nuggets de volaille  <i>Gluten</i>
Garnitures	Chou fleur BIO 	Epinards branche BIO au jus  <i>Gluten, Lait</i> Pommes de terre cubes BIO persillées 	Semoule BIO  <i>Gluten</i>		Carottes BIO fraîches  au persil  <i>Céleri, Gluten, Lait, Soja</i>
Produits Laitiers	Petit Cotentin  <i>Lait</i>	Yaourt nature BIO  <i>Lait</i>	Pont l'Evêque AOP  <i>Lait</i>		
Desserts	Gaufre poudrée  <i>Gluten, Oeufs, Soja</i>		Fruit BIO 	Fruit	Moelleux pomme cannelle et figue  <i>Gluten, Lait, Oeufs</i>
Goûter	Madeleine  <i>Gluten, Lait, Oeufs</i> Lait BIO  <i>Lait</i> Fruit BIO 	Gâteau fourré à la fraise  <i>Gluten, Oeufs</i> Lait BIO  <i>Lait</i> Fruit	Baguette  <i>Gluten, Lupin</i> Jus d'orange (20cl) BIO  Vache qui rit  <i>Lait</i>	Viennoiserie  Coupelle de purée de pomme et poire BIO 	Baguette  <i>Gluten, Lupin</i> Babybel  <i>Lait</i> Fruit BIO 

	Lundi 11 Novembre	Mardi 12 Novembre	Mercredi 13 Novembre	Jeudi 14 Novembre	Vendredi 15 Novembre
Entrées			Salade croquante BIO aux pommes et oranges Vinaigrette maison BIO <i>Moutarde, Sulfités</i>	Emincé de chou blanc AGB et raisins secs et bûche mélangée <i>Lait</i> Vinaigrette BIO au cumin <i>Moutarde, Sulfités</i>	Carottes râpées BIO locales Vinaigrette maison BIO <i>Moutarde, Sulfités</i>
Plats	Quenelle de volaille sauce crème <i>Gluten, Lait, Oeufs, Sulfités</i>	Omelette BIO <i>Lait, Oeufs</i> Sauce basquaise <i>Céleri, Gluten, Soja</i>	Sauté de dinde LBR sauce dijonnaise (moutarde) <i>Gluten, Lait, Moutarde, Sulfités</i>	Merguez <i>Moutarde</i>	Poisson meunière frais <i>Gluten, Lait, Oeufs, Poissons</i> Citron
Garnitures		Brocolis BIO en persillade Pommes de terre BIO	Lentilles BIO	Légumes couscous BIO <i>Céleri, Gluten, Lait, Moutarde, Soja</i> Semoule BIO <i>Gluten</i>	Riz BIO
Produits Laitiers		Petit Moulé ail et fines herbes <i>Lait</i>	Fromage blanc BIO <i>Lait</i>		Yaourt nature local de Sigy <i>Lait</i>
Desserts		Fruit BIO		Purée de pommes locales à la cannelle du chef	
Goûter		Baguette <i>Gluten, Lupin</i> Lait BIO <i>Lait</i> Confiture d'abricots BIO Coupelle de purée de pommes BIO	Viennoiserie Briquette de lait chocolaté <i>Lait</i> Fruit BIO	Etoile marbrée <i>Gluten, Lait, Oeufs, Soja</i> Fruit BIO	Baguette <i>Gluten, Lupin</i> Lait BIO <i>Lait</i> Chocolat au lait (tablette) <i>Lait, Soja</i> Fruit BIO

	Lundi 18 Novembre	Mardi 19 Novembre	Mercredi 20 Novembre	Jeudi 21 Novembre	Vendredi 22 Novembre
Entrées	Potage de haricots blancs <i>Céleri, Gluten, Lait, Soja</i>	Chou rouge BIO  dés de mimolette <i>Lait</i> Vinaigrette maison BIO  <i>Moutarde, Sulfites</i>			Salade verte BIO  vinaigrette d'agrumes BIO au romarin  <i>Sulfites</i>
Plats	Sauté de veau LR sauce aux hortillons  <i>Céleri, Gluten, Lait</i>	Escalope de dinde LR  sauce charcutière <i>Gluten, Lait, Moutarde, Sulfites</i>	Pavé de colin sauce normande (champignon, crème fraîche) <i>Gluten, Lait, Poissons, Sulfites</i>	Samoussa de légumes <i>Gluten, Soja</i>	Bolognaise de boeuf charolais <i>Gluten, Lait</i>
Garnitures	Bouquet de légumes BIO (chou fleur, brocoli et carotte) 	Pommes noisettes	Purée de courge butternut BIO  (pdt locales) <i>Céleri, Lait</i>	Riz BIO et petits légumes 	Pennes BIO  <i>Gluten</i>
Produits Laitiers	Yaourt nature sucré BIO  <i>Lait</i>		Gouda BIO  <i>Lait</i>	Pont l'Evêque AOP  <i>Lait</i>	
Desserts		Coupelle de purée de pommes BIO 	Fruit BIO 	Fruit	Flan au chocolat <i>Lait</i>
Goûter	Baguette <i>Gluten, Lupin</i> Vache qui rit <i>Lait</i> Fruit BIO 	Viennoiserie Fruit BIO 	Gaufre poudrée <i>Gluten, Oeufs, Soja</i> Lait BIO briquette  <i>Lait</i> Coupelle de purée de pommes et ananas	Mini cake aux pépites de chocolat BIO  <i>Gluten, Oeufs</i> Lait BIO  <i>Lait</i> Coupelle de purée de pomme et poire BIO  Sirop de grenadine	Baguette <i>Gluten, Lupin</i> Lait BIO  <i>Lait</i> Chocolat noir (Tablette) Fruit BIO 

	Lundi 25 Novembre	Mardi 26 Novembre	Mercredi 27 Novembre	Jeudi 28 Novembre	Vendredi 29 Novembre
Entrées		Carottes râpées BIO  Dés de Saint Nectaire AOC  Lait Vinaigrette BIO au cumin  Moutarde, Sulfites	Velouté de potiron  <i>Céleri, Gluten, Lait, Soja</i> Emmental râpé  Lait	Salade verte BIO  Vinaigrette maison BIO  Moutarde, Sulfites	Salade coleslaw BIO  Moutarde, Oeufs, Sulfites
Plats	Oeuf à la coque (plein air) et ses mouillettes <i>Gluten, Oeufs, Soja</i>	Chili sin carne BIO et riz BIO 	Sauté d'agneau LR sauce bordelaise  <i>Gluten, Lait</i>	Rôti de boeuf charolais froid Jus de rôti <i>Gluten, Lait</i>	Dés de poisson sauce crème aux herbes <i>Gluten, Lait, Poissons</i>
Garnitures	Ratatouille BIO  Boulgour BIO <i>Gluten</i> 		Haricots verts BIO 	Coquillettes BIO  <i>Gluten</i>	Purée Dubarry BIO  <i>Lait</i>
Produits Laitiers	Mimolette <i>Lait</i>			et emmental râpé BIO  <i>Lait</i>	Yaourt brassé à la vanille de la fromagerie Maurice
Desserts	Fruit BIO 	Fruit	Fruit BIO 	Smoothie de pommes et bananes	
Goûter	Marbré au chocolat <i>Gluten, Lait, Oeufs, Soja</i> Lait BIO <i>Lait</i>  Purée de pommes pêches BIO <i>Gluten, Sulfites</i> 	Viennoiserie Fruit BIO 	Pain au lait <i>Gluten, Lait, Oeufs</i> Briquette de lait fraise <i>Lait</i> Coupelle de purée de pommes et bananes BIO 	Baguette <i>Gluten, Lupin</i> Samos <i>Lait</i> Fruit BIO 	Cake breton en barre <i>Gluten, Oeufs</i> Lait BIO <i>Lait</i>  Fruit BIO 