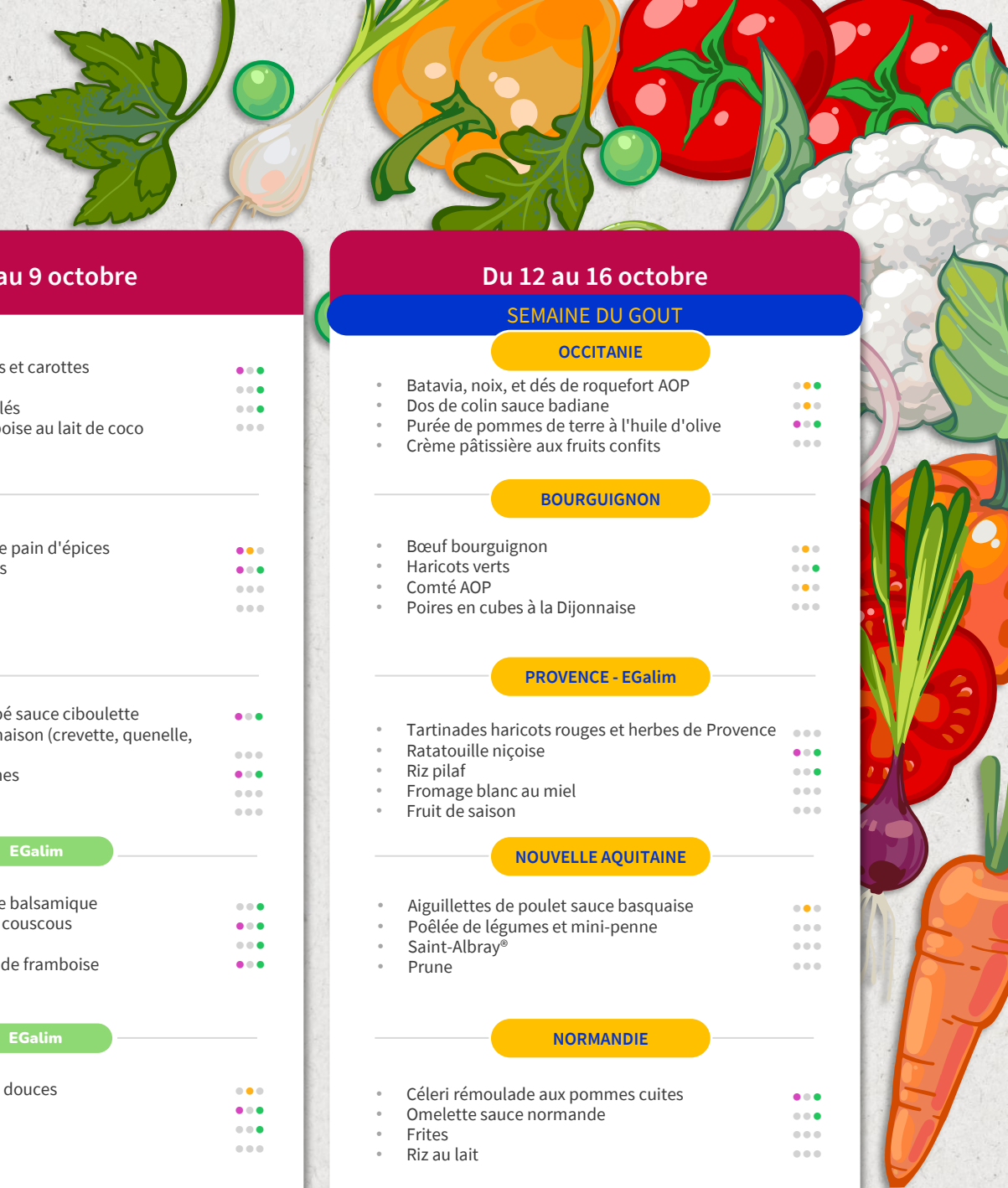




Du 28 septembre au 02 octobre

EGalim

LUNDI

- Champignons persillés
- Purée de céleri
- Saint-Paulin
- Poire

MARDI

- Carottes râpées
- Filet de poisson blanc meunière
- Riz aux petits légumes
- Yaourt abricot sur lit de fraise

MERCREDI

- Taboulé à la semoule
- Tarte aux poireaux
- Salade iceberg sauce balsamique
- Faisselle et sucre de canne complet
- Mélange de fruits au jus de raisin

EGalim

JEUDI

- Lentilles à la sauce tomate, carottes et oignons
- Spaghetti
- Cantal AOP
- Pomme

VENDREDI

- Concombres en sauce
- Aiguillettes de poulet sauce basquaise
- Blettes en gratin
- Petit Nova® aux fruits

Du 5 au 9 octobre

- Duo de choux blancs et carottes
- Tortilla
- Haricots verts persillés
- Yaourt brassé framboise au lait de coco

- Sauté de bœuf sauce pain d'épices
- Courgettes gratinées
- Mini Ortolan®
- Prune

- Radis bleu violet râpé sauce ciboulette
- Timbale de la mer maison (crevette, quenelle, moule, poisson)
- Blé aux petits légumes
- Fromage
- Pâtisserie

EGalim

- Salade batavia sauce balsamique
- Légumes frais façon couscous
- Semoule
- Yaourt vanille sur lit de framboise

EGalim

- Lentilles aux épices douces
- Carottes Vichy
- Gouda
- Raisin noir

Du 12 au 16 octobre

SEMAINE DU GOUT

OCCITANIE

- Batavia, noix, et dés de roquefort AOP
- Dos de colin sauce badiane
- Purée de pommes de terre à l'huile d'olive
- Crème pâtissière aux fruits confits

BOURGUIGNON

- Bœuf bourguignon
- Haricots verts
- Comté AOP
- Poires en cubes à la Dijonnaise

PROVENCE - EGalim

- Tartinades haricots rouges et herbes de Provence
- Ratatouille niçoise
- Riz pilaf
- Fromage blanc au miel
- Fruit de saison

NOUVELLE AQUITAINE

- Aiguillettes de poulet sauce basquaise
- Poêlée de légumes et mini-penne
- Saint-Albray®
- Prune

NORMANDIE

- Céleri rémoulade aux pommes cuites
- Omelette sauce normande
- Frites
- Riz au lait



LOCAL



BIO



AUTRES LABELS EGALIM (Pêche Durable, AOC, AOP, Label Rouge et Commerce Equitable)

* Pour votre information, nos menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction de la disponibilité des produits.

Du 19 au 23 octobre

LUNDI

- Œufs pochés sauce milanaise
- Epinards
- Saint Nectaire AOP
- Pomme

MARDI

- Haut de cuisse de poulet BBC rôti au jus
- Céréales méditerranéennes
- Fromage blanc et sucre de canne complet
- Poire

EGalim

MERCREDI

- Salade mélangée
- Dahl de lentilles corail
- Riz créole
- Yaourt arôme
- Compote de pomme-fraise

JEUDI

- Filet de merlu sauce curry
- Carottes persillées
- Carré Liqueil®
- Cake poire-chocolat maison

VENDREDI

- Chou rouge en salade
- Boulgour et lentilles vertes
- Blettes en gratin
- Yaourt brassé aux pêches de vigne

Du 26 au 30 octobre

EGalim

- Chou blanc en salade
- Semoule et pois chiches
- Poêlée de légumes d'automne
- Yaourt au lait entier et sucre de canne complet

- Nuggets de poulet / ketchup
- Purée de brocolis
- Edam
- Kiwi

EGalim

- Lentilles en salade
- Tarte aux oignons
- Salade iceberg sauce balsamique
- Six de Savoie®
- Pomme

- Chili aux haricots rouges et légumes
- Macaroni
- Mini Pavé d'Affinois®
- Compote



MENU HALLOWEEN



- Saumon sauce américaine
- Riz noir et dés de carottes
- Mimolette
- Salade d'agrumes



LOCAL

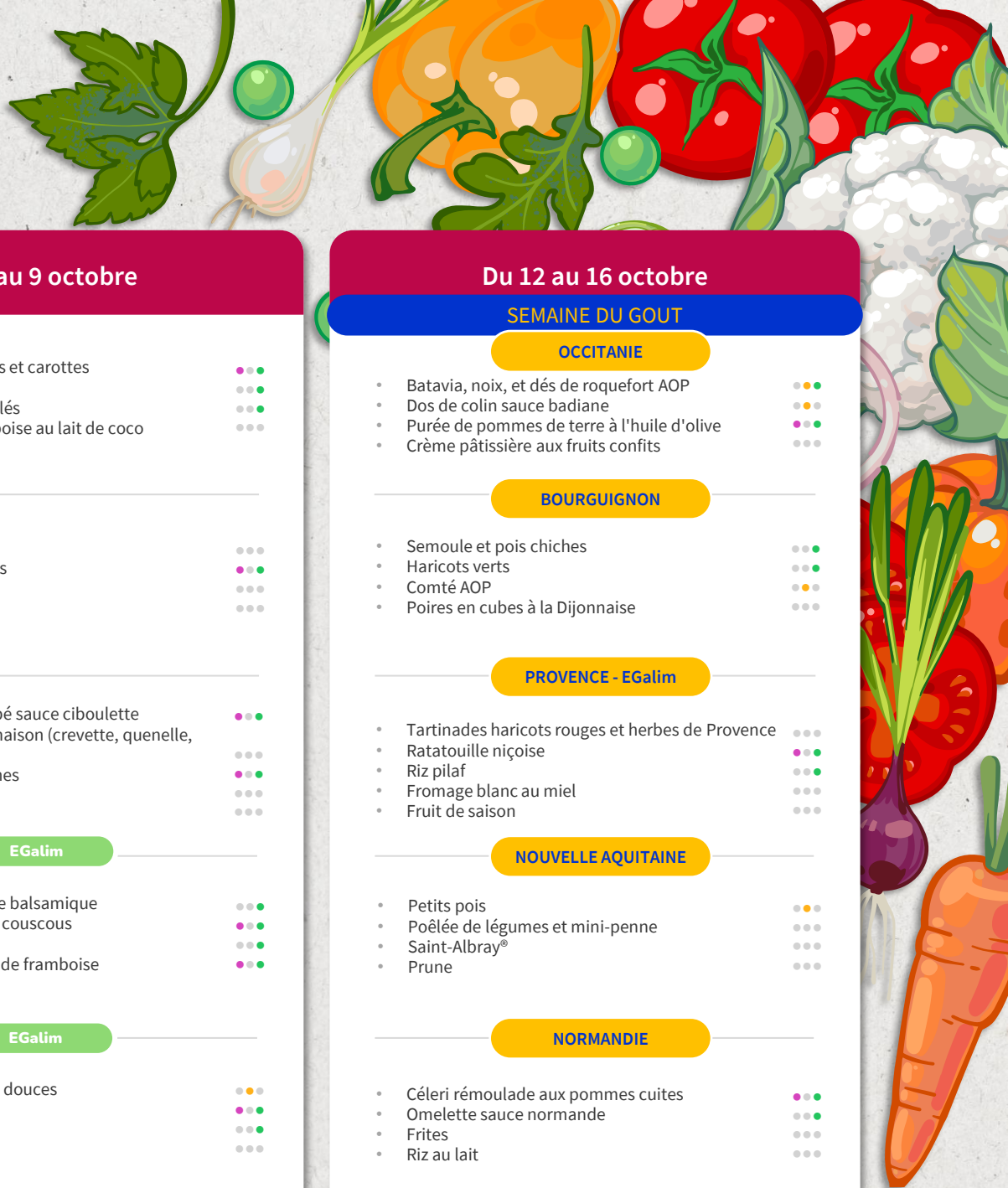


BIO



AUTRES LABELS EGALIM (Pêche Durable, AOC, AOP, Label Rouge et Commerce Equitable)

* Pour votre information, nos menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction de la disponibilité des produits.



Du 28 septembre au 02 octobre

EGalim

- LUNDI**
- Champignons persillés
 - Purée de céleri
 - Saint-Paulin
 - Poire

- MARDI**
- Carottes râpées
 - Filet de poisson blanc meunière
 - Riz aux petits légumes
 - Yaourt abricot sur lit de fraise

- MERCREDI**
- Taboulé à la semoule
 - Tarte aux poireaux
 - Salade iceberg sauce balsamique
 - Faisselle et sucre de canne complet
 - Mélange de fruits au jus de raisin

EGalim

- JEUDI**
- Lentilles à la sauce tomate, carottes et oignons
 - Spaghetti
 - Cantal AOP
 - Pomme

- VENDREDI**
- Concombres en sauce
 - Omelette
 - Blettes en gratin
 - Petit Nova® aux fruits

Du 5 au 9 octobre

- Duo de choux blancs et carottes
- Tortilla
- Haricots verts persillés
- Yaourt brassé framboise au lait de coco

- Céréales indiennes
- Courgettes gratinées
- Mini Ortolan®
- Prune

- Radis bleu violet râpé sauce ciboulette
- Timbale de la mer maison (crevette, quenelle, moule, poisson)
- Blé aux petits légumes
- Fromage
- Pâtisserie

EGalim

- Salade batavia sauce balsamique
- Légumes frais façon couscous
- Semoule
- Yaourt vanille sur lit de framboise

EGalim

- Lentilles aux épices douces
- Carottes Vichy
- Gouda
- Raisin noir

Du 12 au 16 octobre

SEMAINE DU GOUT

OCCITANIE

- Batavia, noix, et dés de roquefort AOP
- Dos de colin sauce badiane
- Purée de pommes de terre à l'huile d'olive
- Crème pâtissière aux fruits confits

BOURGUIGNON

- Semoule et pois chiches
- Haricots verts
- Comté AOP
- Poires en cubes à la Dijonnaise

PROVENCE - EGalim

- Tartinades haricots rouges et herbes de Provence
- Ratatouille niçoise
- Riz pilaf
- Fromage blanc au miel
- Fruit de saison

NOUVELLE AQUITAINE

- Petits pois
- Poêlée de légumes et mini-penne
- Saint-Albray®
- Prune

NORMANDIE

- Céleri rémoulade aux pommes cuites
- Omelette sauce normande
- Frites
- Riz au lait



LOCAL



BIO



AUTRES LABELS EGALIM (Pêche Durable, AOC, AOP, Label Rouge et Commerce Equitable)

* Pour votre information, nos menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction de la disponibilité des produits.

Du 19 au 23 octobre

LUNDI

- Œufs pochés sauce milanaise
- Epinards
- Saint Nectaire AOP
- Pomme



MARDI

- Flageolets au jus
- Céréales méditerranéennes
- Fromage blanc et sucre de canne complet
- Poire



EGalim

MERCREDI

- Salade mélangée
- Dahl de lentilles corail
- Riz créole
- Yaourt arôme
- Compote de pomme-fraise



JEUDI

- Filet de merlu sauce curry
- Carottes persillées
- Carré Liqueil®
- Cake poire-chocolat maison



VENDREDI

- Chou rouge en salade
- Boulgour et lentilles vertes
- Blettes en gratin
- Yaourt brassé aux pêches de vigne



Du 26 au 30 octobre

EGalim

- Chou blanc en salade
- Semoule et pois chiches
- Poêlée de légumes d'automne
- Yaourt au lait entier et sucre de canne complet



- Nuggets de blé / ketchup
- Purée de brocolis
- Edam
- Kiwi



EGalim

- Lentilles en salade
- Tarte aux oignons
- Salade iceberg sauce balsamique
- Six de Savoie®
- Pomme



- Chili aux haricots rouges et légumes
- Macaroni
- Mini Pavé d'Affinois®
- Compote



MENU HALLOWEEN



- Saumon sauce américaine
- Riz noir et dés de carottes
- Mimolette
- Salade d'agrumes



LOCAL



BIO



AUTRES LABELS EGALIM

(Pêche Durable, AOC, AOP, Label Rouge et Commerce Equitable)

* Pour votre information, nos menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction de la disponibilité des produits.

	octobre-26
--	------------

P = présence / T= trace



LUNDI 28

[illegible]

MARDI 29

[illegible]

Mercredi 30

[illegible]

Jeudi 1

Macédoine de légumes	T			P		P		T					T	
Lentilles BIO à la sauce tomate, carottes et oignons BIO LOC	Absence allergènes													
Spaghetti BIO	P			P										
Cantal AOP													P	
Pomme BIO	Absence allergènes													

Vendredi 2

[illegible]

octobre-26

P = présence / T= trace



LUNDI 12

Batavia BIO, noix, et dés de roquefort AOP

x

Dos de Colin MSC sauce badiane

x

Purée de pommes de terre BIO LOC à l'huile d'olives

Tomme de chèvre

Crème pâtissière aux fruits confits

MARDI 13

Gougère LOC

Bœuf HVE bourguignon

Semoule BIO et pois-chiche

Haricots verts BIO

Comté AOP

Poires en cubes à la Dijonnaise

MERCREDI 14

Tartinades haricots rouges et herbes de provence

Ratatouille niçoise BIO LOC

x

Riz BIO pilaf

Fromage blanc au miel

Fruit de saison

JEUDI 15

Soupe façon garbure (carottes, navets, poireaux, haricots blancs)

Aiguillettes de poulet sauce basquaise

Petits pois CE2

Poêlée de légumes et mini-penne

Saint-Albray®

Prunes

VENDREDI 16

Céleri BIO LOC rémoulade aux pommes cuites

Omelette BIO sauce normande

x

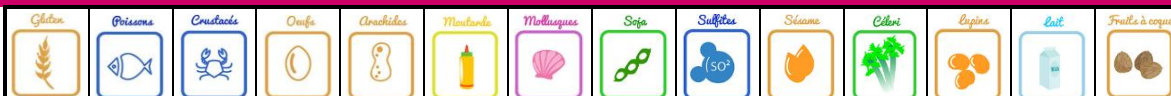
Frites

Camembert BIO

Riz au lait

octobre-26

P = présence / T= trace



LUNDI 19

Salade de pommes de terre

T

P

P

T

T

x

Œufs pochés sauce milanaise

P

x

Epinards CE2

Absence allergènes

Saint Nectaire AOP

P

Pomme BIO LOC

Absence allergènes

MARDI 20

Macédoine de légumes BIO LOC

T

P

P

T

T

x

Haut de cuisse de poulet BBC rôti au jus

P

T

T

P

T

T

P

T

Flageolets au jus

Absence allergènes

Céréales méditerranéennes

P

T

T

T

T

T

T

T

Fromage blanc BIO LOC et sucre de canne complet BIO EQUIT

P

Poire BIO

Absence allergènes

MERCREDI 21

Salade mélangée BIO

T

T

P

T

T

x

Dahl de lentilles corail

T

x

Riz BIO créole pour dahl

Absence allergènes

Yaourt arôme

P

Compote de pomme-fraise BIO

Absence allergènes

JEUDI 22

Céleri BIO LOC rémoulade

T

P

P

T

T

Filet de Merlu MSC sauce curry

T

P

T

T

T

T

T

T

Carottes BIO LOC persillées

Absence allergènes

Carré Liqueil®

P

Cake poire-chocolat maison

P

P

VENDREDI 23

Chou rouge BIO LOC en salade

T

P

P

T

T

Navarin d'agneau LOC

T

T

T

T

T

T

Boulgour et lentilles vertes

P

T

T

T

T

T

T

P

Blettes BIO LOC en gratin

Absence allergènes

Tomme noire

P

Yaourt brassé aux pêches de vigne BIO LOC

P

