



Déjeuner

lun. 04/10

mar. 05/10

jeu. 07/10

ven. 08/10

Entrée

Velouté de brocolis aux noisettes



Tartare de tomates et billes de mozzarella marinées



Crèmeux de coco au chorizo bio



Feuille de chêne et pickles de carottes bio



Plat

Filet de poulet mariné au yaourt et épices tandoori



Patates douces rôties bio



Dartois de boeuf et fondue de légumes du moment



Brochette de lieu noir au romarin et beurre Nantais



Pancakes bio



à la fondue de poireaux



Flan de légumes aux œufs bio



Fromage

Bleu à la coupe AOP



Gouda bio

Petit suisse bio



Dessert

Poires bio



Ile flottante bio



Raisin bio



Tarte aux pommes bio



Nos préparations peuvent contenir les allergènes (ou traces) suivants:

céréales à base de gluten, crustacés, œufs, poissons, arachide, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites, mollusques, lupin.

La viande de boeuf provient de bêtes nées, élevées, abattues et découpées dans les pays suivants : France, Allemagne, Italie.

Ces menus sont susceptibles de modification dû à l'approvisionnement.



: Fruits et légumes de saison



: Plat fait maison



: Origine France



: Label Rouge



: Produit issu de l'agriculture biologique



:

Appellation d'Origine Protégée



: Viandes de France



: Poisson Frais



: Pêche Française





Déjeuner

lun. 11/10
SEMAINE DES P'TITS TOQUÉS

mar. 12/10
SEMAINE DES P'TITS TOQUÉS

jeu. 14/10
SEMAINE DES P'TITS TOQUÉS

ven. 15/10
SEMAINE DES P'TITS TOQUÉS

Entrée

Croissant au fromage

Légume de saison râpé bio
Vinaigrette à l'orange bio

Cappuccino de courgettes et fanes de radis bio

Radis fleurs bio
Beurre bio au paprika et fleur de sel

Plat

Galette de lentilles corail bio aux épices
Purée de panais bio

Dos de colin
Coulis provençal
Frites de Panisse

Le pas parmentier

Saucisson brioché
Jus mystère
Chou chinois snacké au miel

Fromage

Saint paulin à la coupe bio

Yaourt nature bio

Dessert

Moelleux des petits curieux bio

Crèmeux des mamies à la vanille

Salade de fruits de saison

Lemon Curd meringué

Nos préparations peuvent contenir les allergènes (ou traces) suivants:
céréales à base de gluten, crustacés, œufs, poissons, arachide, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites, mollusques, lupin.
La viande de boeuf provient de bêtes nées, élevées, abattues et découpées dans les pays suivants : France, Allemagne, Italie.
Ces menus sont susceptibles de modification dû à l'approvisionnement.

: Produit issu de l'agriculture biologique : Plat fait maison : Fruits et légumes de saison : Origine France : Pêche Durable : Label Rouge : Viandes de France



Déjeuner

lun. 18/10

mar. 19/10

jeu. 21/10

ven. 22/10
REPAS HALLOWEEN

Entrée

Tartinade de courgettes



Velouté de courge bio



Chiffonade de légumes racines à la thaï



Le vomi des Trolls



Plat

Carbonara de colin



Duo de Tagliatelle de blé et céleri rave bio



Boulettes d'œufs à la Napolitaine bio



Risotto vert prés



Mac and Cheese de coquillettes à la rutabaga et cheddar



Hot Dog de doigts



Potatoes bio



Fromage

Camembert bio



Fromage blanc bio



Boule de vers de terre séchés



Dessert

Petits suisses aromatisés

Banane bio



Mikado de pomme bio



Choux à l'écrasé de chauve souris et main de sorcière bio



Nos préparations peuvent contenir les allergènes (ou traces) suivants:
céréales à base de gluten, crustacés, œufs, poissons, arachide, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites, mollusques, lupin.
La viande de boeuf provient de bêtes nées, élevées, abattues et découpées dans les pays suivants : France, Allemagne, Italie.
Ces menus sont susceptibles de modification dû à l'approvisionnement.



: Fruits et légumes de saison



: Plat fait maison



: Pêche Durable



: Produit issu de l'agriculture biologique



: Appellation d'Origine

Protégée



: Région Ultra Périphérique



: Origine France