

	Lundi 9 Octobre	Mardi 10 Octobre	Jeudi 12 Octobre	Vendredi 13 Octobre
ENTREES	Carottes râpées BIO emmental ou Céleri râpé BIO au surimi ou Pamplemousse BIO au sucre ou Tomate BIO vinaigrette	Verrine de betterave BIO au chèvre ou Salade Indienne ou Cappucino de carotte au citron ou Œufs mimosa au thon	Friand au fromage maison ou Gougère à l'emmental ou Tarte au camembert ou Tarte au boudin noir et aux pommes	Concombre BIO à la crème ou Salade verte BIO aux lardons* ou Salade Alsacienne* ou Betteraves rouge BIO et mimosa
PLATS PRINCIPAL	Emincé de dinde certifié au curry ou Filet de poisson à la bordelaise	Sauté de bœuf l'Angévine ou Filet de poisson frais	Saucisse de toulouse locale et sans conservateur ou Filet de poisson	Crêpes savoyarde ou Crêpes au fromage ou Galette de la mer
ACCOMPAGNEMENTS	Pâtes BIO ou Poêlée de légumes	Pommes de terre BIO persillées ou Poêlée de légumes	Lentilles Vertes BIO ou Poêlée de légumes	Salade verte BIO ou Poêlée de légumes
FROMAGES - SALADE	Salade verte BIO Fromages variés	Salade verte BIO Fromages variés	Salade verte BIO Fromages variés	Salade verte BIO Fromages variés
DESSERTS	Petits suisses BIO ou Fruits de saison BIO	Fruits frais variés ou Fruits de saison BIO	Moelleux chocolat maison ou Fruits de saison BIO	Crêpes sucrées ou Fruits de saison

**Arrêté du 17 décembre 2002, les viandes bovines servies proviennent de France - Les plats suivis d'un * contiennent du porc.
Décret 2015-447 du 17 avril 2015 : Les allergènes présents dans les différentes préparations sont disponibles auprès des personnes qui servent les plats chauds**

Entrées contenant plus de 15% de lipides 4 repas sur 20 maximum	Entrées crudités 10 repas sur 20 minimum	Plats ou accompagnement de produits frais ou pré-frit contenant plus de 15% de lipides 4 repas sur 20 maximum	Plat ayant un rapport protéine / lipides inférieur ou égal à 1 2 repas sur 20 maximum	Plat de poisson ayant un rapport protéines / lipides supérieur ou égal à 2 4 repas sur 20 minimum
Viande non hachées de bœuf, veau ou d'agneau, et abats de boucherie 4 repas sur 20 minimum	Préparations ou plats prêts à consommer à base de viande, de poisson, d'œuf et/ou fromage, contenant moins de 70% de viande, de poisson ou d'œuf 4 repas sur 20 maximum	Légumes cuits, autres que secs, seuls ou en mélange, contenant au moins 50% de légumes 10 repas sur 20 minimum	Légumes secs, féculents ou céréales, seuls ou en mélange 10 repas sur 20 minimum	Fromages contenant au moins 150mg de calcium par portion 8 repas sur 20 minimum
Fromages contenant au moins 100mg et moins de 150mg de calcium par portion 4 repas sur 20 minimum	Produits laitiers ou dessert lactés contenant au moins 100mg de calcium, et moins de 5g de lipides par portion 6 repas sur 20 minimum	Desserts contenant plus de 15% de lipides, et plus de 20g de glucides simples totaux par portion 3 repas sur 20 maximum	Desserts contenant moins de 15% de lipides, et plus de 20g de glucides simples totaux par portion 4 repas sur 20 maximum	Dessert de fruits crus 8 repas sur 20 minimum