SEMAINE 1 DU 5 OCTOBRE AU 9 OCTOBRE 2020

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade de cœur de palmier et maïs	Carottes râpées à la crevette	Oeuf dur mayonnaise	Concombre à la crème mentholée
Plat Accompagnements	Tomate farcie végétarienne Riz safrané aux petits légumes	Ragoût de bœuf aux olives Pommes vapeur Haricots verts bio	Filet de Colin sauce roquefort Lentilles aux carottes	Escalope de volaille au curry Coquillettes bio au beurre
Laitage	Yaourt aromatisé	Comberbert bio	Yaourt sucré bio	Emmental bio
Dessert	Fruit de saison bio	Compote de fruits	Fruit de saison cru	Fruits au sirop Petits biscuits bio
Pain	Pain	Pain	Pain bio	Pain

SEMAINE 2 DU 12 OCTOBRE AU 16 OCTOBRE 2020

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Médailion de surimi mayonnaise	Céleri à la cacahuète	Pamplemousse au sucre	Oeuf vinaigrette
Plat Accompagnements	Hoki sauce armoricaine Fusillis bio au beurre Julienne de légumes	Brochette de poulet à la tomate Haricots coco Carottes	Omelette aux herbes Semoule bio au beurre	Steak haché sauce béarnaise Gratin pommes de terre et choux-fleurs
Laitage	Tomme	Cœur de Lion	Saint Paulin bio	Fromage blanc sucré
Dessert	Fruit de saison bio	Flan chocolat bio	Paris Brest	Fruit de saison bio
Pain	Pain	Pain aux Pavots	Pain	Pain bio

Légendes

Produit issu de l'Agriculture Biologique (local ou non)

Produit dont toutes les étapes de fabrication sont réalisées dans une même zone géographique (AOP : certification Européenne)

Produit dont au moins une étape de fabrication est réalisée dans une zone géographique définie.

Produit de qualité supérieur par rapport au produit similaire

Aliment issu d'une exploitation engagée dans une démarche particulièrement respectueuse de l'environnement

Recette confectionnée par le Chef à partir de produits frais.

Viande issue d'élevages nés, élevés, abattus, découpsés et transformés en France

Produits issus de la région ultra-périphérique (DOM TOM)

Produit pouvant convenir à une alimentation végétarienne

Aliment cultivé et produit en Essonne