

# Menus du 1 au 4 octobre

## MARDI

Poireaux vinaigrette



pâtes carbonara



Fromage du jour

6

Fruit

## MERCREDI

Salade de concombres ,olives



Paupiette de veau



Gratin de courgettes



Brownies au chocolat

10

## JEUDI

Rosette cornichons

14

Colin Sauce Citron



Quinoa



Fromage du jour

6

Fruit

## VENDREDI

Salade coleslaw



Sauté de dinde tikka massala



Petits pois et carottes



Fromage du jour

6

Fruit

Tous nos menus sont élaborés par une nutritionniste afin de garantir des repas équilibrés.

Vos plats sont préparés par la cuisine intercommunale des Gorges de l'Ardèche, située à Vallon Pont d'Arc.

Toutes nos viandes sont françaises.

Conformément à la loi Egalim, nous favorisons un approvisionnement en circuits courts pour les produits de saison, locaux ou issus de l'agriculture biologique.

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

Les menus sont susceptibles d'évoluer.

# Menus du 7 au 11 octobre

## LUNDI

Céleri Sauce Tartare  
🏠 AB 2 10 14

Quenelle à la Bordelaise  
AB 5 6 14

Boulgour  
🏠 AB 5

Fromage du jour  
6

Fruit de saison  
AB

## MARDI

Crêpe au fromage  
10 5 6

Chipolatas  
🏠

Haricots verts persillés  
AB 6

Fruit de saison  
AB

## MERCREDI

Taboulé orientale  
AB 5

Cœur de merlu Safrané  
🏠 AB 11 6

Gratin de Cardons  
🏠 AB 6 5

Fruit de saison  
AB

## JEUDI

Choux rouge vinaigrette au miel  
AB

Rôti de porc en sauce  
🏠 AB

Fondue de poireau au curry  
AB 6

Crème vanille  
AB 6 10

## VENDREDI

Tapenade  
🏠 11

Emincé de boeuf à la provençale  
🏠

Macaroni Au Fromage  
AB 6 5 10

Fromage du jour  
6

Fruit

Tous nos menus sont élaborés par une nutritionniste afin de garantir des repas équilibrés.

Vos plats sont préparés par la cuisine intercommunale des Gorges de l'Ardèche, située à Vallon Pont d'Arc.

Toutes nos viandes sont françaises.

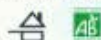
Conformément à la loi Egalim, nous favorisons un approvisionnement en circuits courts pour les produits de saison, locaux ou issus de l'agriculture biologique.

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Les menus sont susceptibles d'évoluer.

# Menus des crèches du 14 au 18 octobre

## LUNDI

Achard de légumes



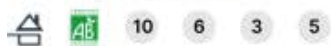
Rougail Saucisses



Riz Créole



Gâteau coco



## MARDI

Salade Sénégalaise



Poisson Yassa



Purée de patates douce



Salade de fruits frais Exotique



## MERCREDI

Salade de Blé à la Marocaine



Boulette végétale à l'orientale

Carottes miel et cumin



Fromage du jour



Compote de fruits



## JEUDI

Salade Russe



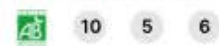
Bœuf Stroganoff



Pates Alsacienne



La Vatrouchka



## VENDREDI

Salade Mexicaine



Hamburger



Potatoes

Verrine Cheese Cake



Tous nos menus sont élaborés par une nutritionniste afin de garantir des repas équilibrés.

Vos plats sont préparés par la cuisine intercommunale des Gorges de l'Ardèche, située à Vallon Pont d'Arc.

Toutes nos viandes sont françaises.

Conformément à la loi Egalim, nous favorisons un approvisionnement en circuits courts pour les produits de saison, locaux ou issus de l'agriculture biologique.

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

Les menus sont susceptibles d'évoluer.

# Menus des crèches du 21 au 25 octobre

## LUNDI

Salade d'endives



Lasagnes au saumon et épinards



Mousse liégeoise

## MARDI

Perle Marine



Œufs Brouillés à la Tomate



Poêlée de légumes

Fromage du jour

6

Fruit

## MERCREDI

Salade verte



Steak de veau



Coquillettes



Pâtisserie

6

## JEUDI

Houmous



Poulet Basquaise

Pommes de Terre Rôties



Fromage du jour

6

Fruit

## VENDREDI

Potage de légumes



Boulettes de Boeuf

Courgettes sautées



Fruit

Tous nos menus sont élaborés par une nutritionniste afin de garantir des repas équilibrés.

Vos plats sont préparés par la cuisine intercommunale des Gorges de l'Ardèche, située à Vallon Pont d'Arc.

Toutes nos viandes sont françaises.

Conformément à la loi Egalim, nous favorisons un approvisionnement en circuits courts pour les produits de saison, locaux ou issus de l'agriculture biologique.

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

Les menus sont susceptibles d'évoluer.

## Menus du 28 au 31 octobre

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi
Choux fleur vinaigrette 🏠 	Potage de légumes  6	Céleri rémoulade 🏠  2 10	Salade grecque 🏠  6 9 14
Rôti de porc en sauce 🏠 	Tenders de poulet (copie) 5 10 6 1	Tourte au poulet  5 6	Blanquette de la Mer 🏠  6 11
Ratatouille D' Automne 🏠 	Courge Miel Cumin 🏠  6	Poêlée de légumes	Brocolis Persillés 🏠  6
Fromage du jour 6	Fromage du jour 6	Fromage du jour 6	
Fruit	Fruit	Fruit	Mousse liégeoise au chocolat 6 13

Tous nos menus sont élaborés par une nutritionniste afin de garantir des repas équilibrés.

Vos plats sont préparés par la cuisine intercommunale des Gorges de l'Ardèche, située à Vallon Pont d'Arc.

Toutes nos viandes sont françaises.

Conformément à la loi Egalim, nous favorisons un approvisionnement en circuits courts pour les produits de saison, locaux ou issus de l'agriculture biologique.

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

Les menus sont susceptibles d'évoluer.

## Labels

-  : Label Rouge
-  : BIO
-  : AOC
-  : AOP
-  : IGP
-  : STG
-  : HVE
-  : Pêche Durable
-  : MSC
-  : RUP
-  : Produit de la ferme
-  : Issu du commerce équitable
-  : Local
-  : Bleu Blanc Coeur
-  : VBF
-  : VPF
-  : Circuit court
-  : Durable
-  : Volaille Française

## Allergènes

- ① : Arachide
- ② : Céleri
- ③ : Fruits à coque
- ④ : Crustacés
- ⑤ : Gluten
- ⑥ : Lait
- ⑦ : Lupin
- ⑧ : Mollusques
- ⑨ : Moutarde
- ⑩ : Oeuf
- ⑪ : Poisson
- ⑫ : Sésame
- ⑬ : Soja
- ⑭ : Sulfites

Les labels, les origines et les allergènes sont susceptibles d'être modifiés selon les arrivages.