

Semaine du 28 septembre au 2 octobre 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	 Betterave HVE	 Salade de blé aux p'tits légumes		 Carottes râpées	 Pizza au fromage (chaud)
Plats Protéiques	 Tarte au fromage	Boulette de bœuf stroganoff		 Pouyet rôti	 Gratiné de poisson au fromage MSC
Accompagnements	Lentilles cuisinées	Semoule HVE		Riz	 Epinard Bio béchamel et pommes de terre Bio
Fromage / Laitage	Madeleine	 Fromage frais nature BIO et dosette de sucre		Edam	Petit suisse aux fruits
Desserts	 Yaourt sucré	 Fruit frais		 Gâteau aux pommes	 Fruit frais

Suggestion de notre diététicienne

 Contient du porc

 BIO

 Produits durables et de qualité (HVE, Label Rouge, Nouvelle Agriculture, AOP, AOC, Pêche Durable...)

 Fournisseurs locaux

 Elaboré dans notre cuisine



Fruit et/ou légume cru de saison

 Plat végétarien

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés par les aléas d'approvisionnement

Semaine du 5 au 9 octobre 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Salade de pâtes aux légumes	Concombre vinaigrette		Tomates	Salade chef (carottes, tomates, maïs et salade verte)
Plats Protéiques	Pilons de poulet basquaise	Lamelle Kebab méditerranéenne		croustillant fromager	Curry de poisson MSC à l'indienne
Accompagnements	Ratatouille	Pommes rissolées		Haricots blancs à la tomate	Purée de brocolis
Fromage / Laitage	Brie pointe	Yaourt sucré		Petit moulé	Yaourt sucré
Desserts	Crème dessert chocolat	Fruit frais		Gâteau basque	Fruit frais

Suggestion de notre diététicienne.

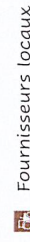
Contient du porc



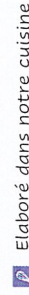
Produits durables et de qualité (HVE, Label Rouge, Nouvelle Agriculture, AOP, AOC, Pêche Durable...)



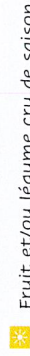
BIO



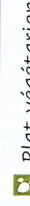
Fournisseurs locaux



Elaboré dans notre cuisine



Fruit et/ou légume cru de saison



Plat végétarien

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés par les aléas d'approvisionnement

Semaine du 12 au 16 octobre 2026

LUNDI		MARDI		MERCREDI		Les lles Jeudi		VENDREDI	
Entrées	 Betteraves <u>HVE</u>	 <u>Velouté de légumes (Chaud)</u>	 <u>Tortellinis ricotta sauce tomate</u>			 <u>Accras de morue</u>	 <u>Saucisse sauce rougail HVE</u>	 <u>Salade blé au p'tits légumes</u>	 <u>Pépites de poisson MSC aux 3 céréales</u>
	<u>Filet de poulet LNA FR basquaise</u>								
Plats Protéiques									
Accompagnements		 <u>Gouda</u>	<u>PLAT COMPLET</u>			 <u>Riz</u>	 <u>fromage fondu</u>	 <u>Ratatouille</u>	
Fromage / Laitage									
Desserts		 <u>Compote de pomme HVE</u>	 <u>Fruit Frais</u>					<u>Tomme noire</u>	<u>Liègeois chocolat</u>

Suggestion de notre diététicienne Contient du porc BIO Produits durables et de qualité (HVE, Label Rouge, Nouvelle Agriculture, AOP, AOC, Pêche Durable...) Fournisseurs locaux Elaboré dans notre cuisine Fruit et/ou légume cru de saison Plat végétarien

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés par les aléas d'approvisionnement