

Semaine 40

du 28/09 au 04/10/2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉES	Mélange mexicain ^{3, 6, 9, 10, 12}	Céleri rémoulade ^{9, 10, 12}	Pois chiches échalote	Cœur d'atichauts	Betteraves rouges aux pommes ⁶
	Brocolis échalote	Carottes râpées	Chou rouge ¹²	à la provençale ^{3, 6, 10, 12}	Taboulé orientale
	Salade p.de terre hareng ^{3, 4, 6, 10, 12}	Salade de pâtes ^{1, 6, 10}	Salade d'endives au thon ^{3, 4, 6, 10, 12}	Macédoine ^{3, 6, 10}	Charcuterie ^{1, 3, 7, 10, 12}
	Charcuterie ^{1, 3, 7, 10, 12}	Charcuterie / Œuf ^{1, 3, 7, 10, 12}	Charcuterie ^{1, 3, 7, 10, 12}	Salade camarguaise ^{2, 3, 4, 6, 10, 12}	Potage ⁷
	Potage ⁷	Potage ⁷	Potage ⁷	Charcuterie / Œuf ^{1, 3, 7, 10, 12}	
				Potage ⁷	
PLATS CHAUDS	Blanquette de veau ^{3, 7, 9}	Parmentier de canard ^{1, 7}	Plat chaud 'BIO'	Sauté de porc aux olives ^{1, 6}	Filet de poulet Rôtie
	Filet de Hoki poivrons ^{7, 12}	Dos de cabillaud crème tomate ^{4, 7}	Pavé de poisson bordelaise ^{1, 4}	Pavé saumon poêlé ⁴	sauce chasseur ^{1, 12}
	Quiche épinard	Salade de chèvre croustillant	Spaghettis	Gaufres salées p. de terre, bleu,	Pané de merlu ^{1, 4, 7}
	noix & Cantal ^{1, 3, 7, 8}		à la crème de légumes ^{1, 7}	emmental ^{1, 3, 7, 8}	Gratin d'endives st-Nectaire ^{1, 3, 4}
LÉGUMES	Purée de céleri	Poêlée campagnarde	Carottes vapeur	Haricots plats champignon de paris	Julienne de légumes vapeur
	Riz étuvé ¹	Pomme croquette	Pâtes ¹	Riz aux petits légumes	Frites
	Duo de Haricots <i>vapeur</i>	Tajine de légumes et abricots	Épinard à la crème ⁷	Choux fleurs <i>vapeur</i>	Petits pois carottes persillés
YAOURT(S) & FROMAGE(S)	Yaourt (divers) "bio ou local" ⁷	Yaourt (divers) "bio ou local" ⁷	Yaourt (divers) "bio ou local" ⁷	Yaourt (divers) "bio ou local" ⁷	Yaourt (divers) "bio ou local" ⁷
	Tome grise 'BIO' ⁷	Tome grise 'BIO' ⁷	Tome grise 'BIO' ⁷	Tome grise 'BIO' ⁷	Tome grise 'BIO' ⁷
	Bleu ⁷ / Saint-Nectaire ⁷	Bleu ⁷ / Saint-Nectaire ⁷	Bleu ⁷ / Saint-Nectaire ⁷	Bleu ⁷ / Saint-Nectaire ⁷	Bleu ⁷ / Saint-Nectaire ⁷
DESSERT(S)	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits
	Coupe douceur ananas ^{1, 7}	Coupe saveur des bois ^{1, 7}	Compote de pommes	Coupe belle hélène ^{1, 7}	Crème dessert chocolat ⁷
	Compote pommes / kiwis	Crème dessert vanille ⁷	Coupe écureuil ^{1, 7}	Compote pommes / framboises	Salade de fruits
	Fromage blanc fruits jaunes ⁷	Mousse chocolat ^{1, 3, 6, 7, 8}	Flan vanille ⁷	Dessert lacté aux fruits ⁷	Tiramisu fruits rouges ^{1, 3, 6, 7}
	Far breton aux pruneaux ^{1, 3, 7}	Tarte ananas ^{1, 3, 7}	Religieuse au chocolat ^{1, 3, 6, 7}	Tarte 'Panade aux pommes & fruits secs' ^{7, 12}	Fromage blanc nature ⁷

Menus indicatifs. sous réserve de modifications et d'approvisionnements

Semaine 41

du 05/10 au 11/10/2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉES	Haricots verts Céleri rémoulade ^{9, 10, 12} Salade auvergnate ^{1, 7} Charcuterie ^{1, 3, 7, 10, 12} Potage ⁷	Chou rouge Carottes râpées Salade "caprice de reine" ^{3, 6, 10, 12} Charcuterie / Œuf ^{1, 3, 7, 10, 12} Potage ⁷	Poireaux vinaigrette ^{3,6,10,12} Macédoine de légumes ³ Salade Piemontaise ² Charcuterie ^{1, 3, 7, 10, 12} Potage ⁷	Concombre à la crème ⁷ Maïs /chou blanc Salade niçoise ^{3,4,6,10,12} Charcuterie / Œuf ^{1, 3, 7, 10, 12} Potage ⁷	Courgettes et agrumes Betterave Salade italienne ⁷ Charcuterie ^{1, 3, 7, 10, 12} Potage ⁷
PLATS CHAUDS	Pavé de bœuf sauce au bleu ⁷ Dos de cabillaud moutarde à l'ancienne ^{1,4,7,10} Omelette japonnaise ³	Saucisse de canard Filet truite fondue de poireaux ^{4,7} Tartelette de légumes ^{1, 7}	Plat chaud 'BIO' Queue de lotte échalote vin blanc ¹² Bouchée forestière ^{1, 3, 7, 12}	Lasagnes ^{1, 3, 7} Morue à la Lyonnaise ⁷ Quiche pomme fruits betterave mozzarella ^{1, 3, 7}	Emincé de poulet estragon Escalope de flétan citron ⁴ Tajine de légumes aux fruits secs et oeufs ^{3, 9, 12}
LÉGUMES	Poêlée champêtre <i>vapeur</i> Penne ¹ chou fleur <i>maître hotel</i> ⁷	Lentilles au jus Purée ⁷ Duo de carottes	Poêlée gourmande <i>pointe d'asperge</i> Riz étuvé Trio de légumes	Chou Romanesco <i>vapeur</i> Lentilles 'BIO' ^{1, 9} Haricots verts	Brocolis Pommes de terre noisettes Carottes batonnets cumin
YAOURT(S) & FROMAGE(S)	Yaourt (divers) "bio ou local" ⁷ St Paulin "BIO" ⁷ Fourme d'Ambert ⁷ / Comté ⁷	Yaourt (divers) "bio ou local" ⁷ St Paulin "BIO" ⁷ Fourme d'Ambert ⁷ / Comté ⁷	Yaourt (divers) "bio ou local" ⁷ St Paulin "BIO" ⁷ Fourme d'Ambert ⁷ / Comté ⁷	Yaourt (divers) "bio ou local" ⁷ St Paulin "BIO" ⁷ Fourme d'Ambert ⁷ / Comté ⁷	Yaourt (divers) "bio ou local" ⁷ St Paulin "BIO" ⁷ Fourme d'Ambert ⁷ / Comté ⁷
DESSERT(S)	Corbeille de fruits Coupe melba ^{1, 7} Compote pommes / poires Fruits crème anglaise ⁷ Tarte abricots crumble ^{1, 3, 7}	Corbeille de fruits Crème caramel maison ^{1, 7} Crème dessert Praliné ⁷ Fromage blanc fruits rouges ⁷ Tarte poires amandes ^{1, 3, 7, 8, 12}	Corbeille de fruits Compote pommes / bananes Coupe framboises ^{1, 7} Moelleux au chocolat ^{1, 3} île flottante ^{3, 7}	Corbeille de fruits Crème dessert chocolat ⁷ Compote pommes/ananas Salade de fruits Framboisier ^{1, 3, 7}	Corbeille de fruits Coupe praliné/ brownies ^{3, 7} Coupe tropicale Mousse spéculos ^{1, 3, 6, 7, 8} Nid d'abeilles ^{1, 3, 7, 8}

Menus indicatifs. sous réserve de modifications et d'approvisionnements



1
gluten



2
crustacés



3
œufs



4
poissons



5
arachides



6
soja



7
lait



8
fruits à coques



9
céleri



10
moutard



11
sésame



12
sulfites



13
lupin



14
mollusques

Bio

Nouveaux plats

Plats végétariens

Semaine 42

du 12/10 au 18/10/2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉES	Betteraves rouges Maïs peperonata Salade de thon ^{3, 4, 6, 10, 12} Charcuterie ^{1, 3, 7, 10, 12} Potage ⁷	Carottes râpées Concombre à la crème ⁷ Salade farandole ^{3,6,10,12} Charcuterie / Œuf ^{1, 3, 7, 10, 12} Potage ⁷	Maïs / fond d'artichaud ^{3,6,10,12} salade de lentilles ¹² Salade lyonnaise ^{3,6,10,12} Charcuterie ^{1, 3, 7, 10, 12} Potage ⁷	Endives Haricots verts crudités Salade de blé Tex Mex ^{1,7,9} Charcuterie / Œuf ^{1, 3, 7, 10, 12} Potage ⁷	Champignons EN SALADE ^{3,6,10,12} Céleri rémoulade ^{4,7} Salade de riz au poulet ^{3,6,10,12} Charcuterie ^{1, 3, 7, 10, 12} Potage ⁷
PLATS CHAUDS	Steak poêlé poivre ⁵ Dos de colin petits légumes ^{1, 4} Tarte st nectaire ^{1,3,7}	Paupiette de veau <i>jus ail & romarin</i> ¹ Merlu dieppoise de légumes ^{1, 2, 4, 7} Foccacia 3 fromages ^{1, 7}	Plat chaud 'BIO' Beignets de calamars sauce provençale ^{1, 4, 14} Penne regate <i>concassée de tomates</i> ^{1, 6}	Chipolatas rôties jus court ¹ Pavé de saumon ciboulette ^{4, 7} Feuilleté au fromage ^{1, 7}	Escalope de dinde milanaise ^{1,3} Filet de poisson meunière ^{1,4} Galette boulgour, lentilles corail et épinards
LÉGUMES	Bâtonnière de légumes <i>vapeur</i> Frites Haricots plats à l'espagnole	Légumes foréster saint-Hubert ⁶ Gratin dauphinois ⁷ Ratatouille	Brocolis <i>vapeur</i> Boulgour ¹ Poêlée maraichère	Petits pois carottes Riz étuvé safrané Champignons ail persil	Choux romanesco <i>vapeur</i> Pâtes 'BIO' ¹ Poêlée méridionale
YAOURT(S) & FROMAGE(S)	Yaourt (divers) "bio ou local" ⁷ Mimolette 'BIO' ⁷ Chèvre ⁷ / Savaron ⁷	Yaourt (divers) "bio ou local" ⁷ Cantal "BIO" ⁷ Chèvre ⁷ / Savaron ⁷	Yaourt (divers) "bio ou local" ⁷ Cantal "BIO" ⁷ Chèvre ⁷ / Savaron ⁷	Yaourt (divers) "bio ou local" ⁷ Cantal "BIO" ⁷ Chèvre ⁷ / Savaron ⁷	Yaourt (divers) "bio ou local" ⁷ Cantal "BIO" ⁷ Chèvre ⁷ / Savaron ⁷
DESSERT(S)	Corbeille de fruits Crème MontBlanc vanille ⁷ Fromage blanc fruits rouges ⁷ Tarte citron meringuée ^{1, 3, 7} Coupe Framboise crème anglaise ^{1, 7}	Corbeille de fruits Compote pommes / myrtilles Mousse chocolat blanc ⁷ Paris-Brest ^{1, 3, 7} Nuage de clémentine ^{1, 7}	Corbeille de fruits Flan vanille ^{3, 7} Salade de fruits Tarte framboises ^{1, 3, 7} Coupe banane fraise	Corbeille de fruits Dessert lacté ⁷ Compote pommes / tropicale Mousse au praliné ^{7, 8} Pasteis de nata ^{1, 3}	Corbeille de fruits Compote pêche Fruits crème anglaise ⁷ Flan chocolat ⁷ Tarte vanille Poires chocolat ^{1, 3, 7}

Menus indicatifs. sous réserve de modifications et d'approvisionnements

 1
gluten

 2
crustacés

 3
œufs

 4
poissons

 5
arachides

 6
soja

 7
lait

 8
fruitsàcoques

 9
céleri

 10
moutard

 11
sésame

 12
sulfites

 13
lupin

 14
mollusques

Bio

Nouveaux plats

Plats végétariens

Semaine 43

du 19/10 au 25/10/2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉES	Céleri rémoulade ^{4, 7, 12} Macédoine de légumes ³ Salade chef ^{1, 7} Charcuterie ^{1, 3, 7, 10, 12} Potage ⁷	Lentilles ^{3,6,10,12} Carottes râpées Taboulé ^{1, 9} Salade Bulgare ^{7, 9} Charcuterie / Œuf ^{1, 3, 7, 10, 12} Potage ⁷	salade povencale ^{5, 10, 12} Cœur de palmier / pois chiche Salade de pâtes jambon fromage ^{1,3,6,10,12} Charcuterie / Œuf mimosa ^{1, 3, 7, 10, 12} Potage ⁷	Journée à thème : Créole	Carottes râpées Concombre à la crème ⁷ Salade Cubaine ^{3, 5, 6, 10, 12} Charcuterie ^{1, 3, 7, 10, 12} Potage ⁷
PLATS CHAUDS	Bœuf bourguignon ^{1, 12} Dos de cabillaud Basilic ⁷ Quiche fromage et herbes ^{1, 3, 7}	Sauté de poulet miel romarin ¹ Blanquette de poisson ^{4, 7} Pizza végétarienne ¹	Plat chaud 'BIO' Filet de maquereau diepoise Omelette au fromage ^{3, 7}		Saucisse de campagne confits d'oignons ¹ Pépité d'encornets à l'ail ^{1, 5, 14} Endive béchamel emmental ^{1, 7}
LÉGUMES	Printanière Pâtes ¹ Poireaux a la crème ^{1, 7}	Poêlée tex mex ^{7, 9} Riz pilaf Betterave poêlée oignon caramélisé	Haricots verts vapeur Pommes de terre boulangère ^{1, 12} Flan de légumes ^{3, 7}		Poêlée asiatique Frites ⁵ Lentilles
YAOURT(S) & FROMAGE(S)	Yaourt (divers) "bio ou local" ⁷ Emmental ⁷ Morbier ⁷ / Brie ⁷	Yaourt (divers) "bio ou local" ⁷ Emmental ⁷ Morbier ⁷ / Brie ⁷	Yaourt (divers) "bio ou local" ⁷ Emmental ⁷ Morbier ⁷ / Brie ⁷		Yaourt (divers) "bio ou local" ⁷ Emmental ⁷ Morbier ⁷ / Brie ⁷
DESSERT(S)	Corbeille de fruits Crème à l'orange ^{1, 7} Compote de pommes Coupe tropicale Tarte poires amandes ^{1, 7}	Corbeille de fruits Coupe dessert abricots ^{1, 7} Compote pommes cassis Panna cotta sauce caramel ⁷ Forêt noire ^{1, 3, 6, 7}	Corbeille de fruits Coupe dessert à l'ananas ^{1, 7} Mousse framboises ^{1, 3, 6, 7, 8} Flan vanille ⁷ Tarte crumble fruits rouges ^{1, 3, 7}		Corbeille de fruits Coupe poire chocolat Coupe bananes chocolat ⁷ Compote pommes / vanille Tarte mirabelles ^{1, 3, 7}

Menus indicatifs, sous réserve de modifications et d'approvisionnements



1

gluten



2

crustacés



3

œufs



4

poissons



5

arachides



6

soja



7

lait



8

fruits à coques



9

céleri



10

moutard



11

sésame



12

sulfites



13

lupin



14

mollusques



Bio



Nouveaux plats



Plats végétariens