

Menu

Manger bien,
Manger équilibré

SEMAINE 41 - SCOLAIRE
du lundi 6 octobre au vendredi 10 octobre 2025

Liste allergène	LUNDI 6	MARDI 7	MERCREDI 8	JEUDI 9	VENDREDI 10
Lait 1	Salade de tomate	Salade verte	Céleri rémoulade	Haricots verts en salade	Salade de riz
Gluten 2					
Œufs 3	10	10	8 10	10	3 8 10
Poisson 4	Saucisse grillé	Parmentier de pomme de terre végétarien Aux légumes	Boulettes d'agneau au cumin	Pâtes à la carbonara	Filet de colin sauce tomate italienne
Crustacés 5					
Mollusques 6	1 2	1 2 3	1 2 3	1 2 3	4
Soja 7	Blé aux petits légumes		Carottes au jus	-	Courgettes poêlées
Céleri 8	1 2 3		1 2		1
Arachides 9	Yaourt a la fraise (laiterie baiko)	Fromage de chèvre	Tomme grise	gouda	Yaourt sucrée
Moutarde 10					
Fruit coque 11	1	1	1	1	1
Sésame 12	kiwi	Crème caramel	fruit	Moelleux chocolat maison	Compote de pomme
Lupin 13					
Sulfites 14				1 2 3	



Fromage à la coupe



Produit cuisiné par nos soins

Produits issus de fournisseurs locaux et bio - Viande origine France

Equilibre nutritionnel partant des recommandations du décret n° 2011-1227 du 30/09/2011 Menus validés par notre diététicienne

Auto contrôles bactériologiques effectués par la société ABIOLAB - Dépistage systématique salmonelle et listéria - Agrément sanitaire FR 73.179.048 CE



Menu

SEMAINE 42 - SCOLAIRE
du lundi 13 au vendredi 17 octobre 2025

**Manger bien,
Manger équilibré**

Semaine du goût – Les pays

	 LUNDI 13 Chine	 MARDI 14 Irlande	 MERCREDI 15 Grèce	 JEUDI 16 Mexique	 VENDREDI 17 Norvège
Liste allergène					
Lait 1	蔬菜春捲 Shūcài chūnjuǎn	siocaire agus úll glas	αγγούρι φέτα μαύρη ελιά	ensalada verde aguacate tomate	Norsk grønnsakssuppe
Gluten 2					
Œufs 3	酱油炒家禽 Jiàngyóu chǎo jiāqín	Stobhach mairteola na hÉireann	μουσακάς	Chili con carne vegetariano y su panqueque	gobeergfilet med spinatkrem
Poisson 4					
Crustacés 5					
Mollusques 6	麵條 Miàntiáo	prátaí mashed le cabáiste	-		saltet rispudding
Soja 7					
Céleri 8					
Arachides 9	酸奶 Suānnǎi	cheddar	πρόβειο τυρί	queso de cabra	hvit ost
Moutarde 10					
Fruit coque 11					
Sésame 12	Ìzhī píngguǒ guǒpán	cáca cairéad	πανακότα	pastel de naranja y almendras	vaffel
Lupin 13					
Sulfites 14					



Fromage à la coupe



Produit cuisiné par nos soins

Produits issus de fournisseurs locaux et bio - Viande origine France

Equilibre nutritionnel partant des recommandations du décret n° 2011-1227 du 30/09/2011 Menus validés par notre diététicienne

Auto contrôles bactériologiques effectués par la société ABIOLAB - Dépistage systématique salmonelle et listéria - Agrément sanitaire FR 73.179.048 CE



Menu

SEMAINE 42 - SCOLAIRE
du lundi 13 au vendredi 17 octobre 2025

**Manger bien,
Manger équilibré**

Semaine du goût – Les pays

Liste allergène	 LUNDI 13 Chine	 MARDI 14 Irlande	 MERCREDI 15 Grèce	 JEUDI 16 Mexique	 VENREDI 17 Norvège
Lait 1	Rouleaux de printemps aux légumes	Endive et pomme verte	concombre feta olive noire	salade verte avocat tomate	Soupe de légumes norvégienne
Gluten 2	1 2 3 8 11	10	10	10	1 2
Œufs 3	Volaille sautée à la sauce soja	Ragoût de bœuf irlandais	moussaka	Chili Con Carne végétarien et sa galette	Filet de poisson à la crème d'épinards
Poisson 4	1 2 3 7	1 2	1 2 3	1 2 3 9	1 2 3 4
Crustacés 5	Nouilles	purée de pommes de terre aux choux	-		riz au lait salé
Mollusques 6	1 2	1 3			1
Soja 7	Yaourt nature (laiterie baiko)	cheddar	fromage de brebis	fromage de chèvre	fromage blanc
Céleri 8	1	1	1	1	1
Arachides 9	Compote pomme litchi	gâteau aux carottes	panna cotta	gâteau à l'orange et aux amandes	gaufre
Moutarde 10		1 2 3	1	1 2 3 11	1 2 3
Fruit coque 11					
Sésame 12					
Lupin 13					
Sulfites 14					



Fromage à la coupe



Produit cuisiné par nos soins

Produits issus de fournisseurs locaux et bio - Viande origine France



Equilibre nutritionnel partant des recommandations du décret n° 2011-1227 du 30/09/2011 Menus validés par notre diététicienne

Auto contrôles bactériologiques effectués par la société ABIOLAB - Dépistage systématique salmonelle et listéria - Agrément sanitaire FR 73.179.048 CE

Menu

SEMAINE 43 CENTRE AERES
du lundi 20 au vendredi 24 octobre 2025

**Manger bien,
Manger équilibré**

Liste allergène	LUNDI 20	MARDI 21	MERCREDI 22	JEUDI 23	VENDREDI 24
Lait 1	Betteraves rouges 	Salade verte	Salade de tomate 	Macédoine de légumes 	Salade automnale 
Gluten 2	10	1	10	1 8 10	3 8 10 11
Œufs 3	Cordon bleu 	Tartiflette végétarienne 	Cuisse de poulet 	Quenelle 	Boule de bœuf 
Poisson 4	1 2 3	1 2	1 2	1 2 3	1 2 3
Crustacés 5	Semoule aux petits légumes 		Petits pois carotte 	Riz a la tomate 	Penne 
Mollusques 6	1 2		1	1	1 2 3
Soja 7	Camembert 	brie 	Yaourt	Fromage blanc	Emmental 
Céleri 8	1	1	1	1	1
Arachides 9	Crème vanille	Compote	Kiwi	Flan au chocolat 	Fruits au sirop
Moutarde 10	1 2 3			1 2 3	
Fruit coque 11					
Sésame 12					
Lupin 13					
Sulfites 14					



Fromage à la coupe



Produit cuisiné par nos soins

Produits issus de fournisseurs locaux et bio - Viande origine France



Equilibre nutritionnel partant des recommandations du décret n° 2011-1227 du 30/09/2011 Menus validés par notre diététicienne

Auto contrôles bactériologiques effectués par la société ABIOLAB - Dépistage systématique salmonelle et listéria - Agrément sanitaire FR 73.179.048 CE

Menu

SEMAINE 44 – CENTRES AERES
du lundi 27 au vendredi 31 octobre 2025

**Manger bien,
Manger équilibré**

Liste allergène	LUNDI 27	MARDI 28	MERCREDI 29	JEUDI 30	VENDREDI 31
Lait 1	Rosette	Carottes râpées	Salade de tomates	Cœur de blé en salade	Salade composée
Gluten 2					
Œufs 3	14	10	10	1 2 3	1 2 3 10
Poisson 4	Roti de dinde	Saucisse grillée	Poisson meunière	Rôti de porc	Lasagnes de poisson
Crustacés 5					
Mollusques 6	1 2	1 2 3	1 2 3 4	1 2	1 2 3 4
Soja 7	Julienne de légumes	Epinards béchamel	Riz	Haricots verts	-
Céleri 8					
Arachides 9	1 2 3	1 2	1	1	
Moutarde 10	Yaourt	gouda	Petit suisse	liguel	chèvre
Fruit coque 11					
Sésame 12	1	1	1	1	1
Lupin 13	Poire bio ou Savoie	Gâteau au chocolat	Fruits de saison	Crème caramel	Compote pomme banane
Sulfites 14		1 2 3 11		1 3	



Fromage à la coupe



Produit cuisiné par nos soins

Produits issus de fournisseurs locaux et bio - Viande origine France



Equilibre nutritionnel partant des recommandations du décret n° 2011-1227 du 30/09/2011 Menus validés par notre diététicienne

Auto contrôles bactériologiques effectués par la société ABIOLAB - Dépistage systématique salmonelle et listéria - Agrément sanitaire FR 73.179.048 CE