

Menu de la semaine
du 05 octobre au 09 octobre 2026

Menus proposés sous réserve de modifications pour des raisons d'approvisionnement

OCTOBRE	Entrée	Plat de résistance	Accompagnement	Fromage	Dessert
Lundi 05	Carottes râpées bio 	Boulettes de bœuf bio à la sauce tomate 	Coquillettes semi-complètes bio 1		Yaourt nature bio équitable
Mardi 06		Hachis parmentier 	Salade verte bio 10	Camembert bio local 1	Entremet chocolat 1-3
Mercredi 07	Rillettes 12	Émincé de volailles à l'estragon 	Riz créole bio		Compote de pommes bio
Jeudi 08		Filet mignon de porc au miel 	Petit pois bio Pommes vapeur	Emmental bio 7	Moelleux chocolat aux légumineuses 
Vendredi 09	Maquereaux à la tomate 4	Quiche aux poireaux 	Salade d'endives		Fruits de saison bio

Menus établis par le chef et validés par la commission du 28 septembre 2026

Liste des allergènes



Biologique Biologique et local Local Biologique et équitable	Huile de colza de première pression à froid pour l'assaisonnement, Huile d'olive pour la cuisson, Huile de tournesol pour la friture. Le sucre est bio et équitable
 Fait maison	

Menu de la semaine
Du 12 octobre au 16 octobre 2026

Menus proposés sous réserve de modifications pour des raisons d'approvisionnement

OCTOBRE	Entrée	Plat de résistance	Accompagnement	Fromage	Dessert
Lundi 12	Salade de choux rouge bio 	Polenzia gratinée aux légumes bio  1	Salade verte bio 10		Pommes bio
Mardi 13		Côte de porc bio local	Purée de courgette bio  7	St Paulin 7	Tarte aux poires 1-3-7
Mercredi 14		Blanquette de veau à l'ancienne 	Coquillettes bio au beurre 1	Camembert bio local 7	Flan patissier maison bio  1-3-7
Jeudi 15	Carottes râpées bio locales  10	Spaghettis semi-complètes carbonara bio  1		Brie 7	Fruits de saison bio
Vendredi 16	Concombres à la crème bio 	Dos de lieu à la ciboulette	Riz au curry		Yaourt à boire bio 7

Menus établis par le chef et validés par la commission du 28 septembre 2026

Liste des allergènes



Biologique Biologique et local Local Biologique et équitable	Huile de colza de première pression à froid pour l'assaisonnement, Huile d'olive pour la cuisson, Huile de tournesol pour la friture. Le sucre est bio et équitable
 Fait maison	

Menu de la semaine
Du 19 octobre au 23 octobre 2026

Menus proposés sous réserve de modifications pour des raisons d'approvisionnement

OCTOBRE	Entrée	Plat de résistance	Accompagnement	Fromage	Dessert
Lundi 19		Rôti de bœuf bio 	Gratin dauphinois bio 	Fromage frais bio 7	Poires bio
Mardi 20	Potage aux légumes bio 	Saucisse de Toulouse	Petit pois bio Carottes bio		Yaourt nature bio équitable 7
Mercredi 21		Émincé de bœuf au paprika 	Pâtes bio Haricots verts bio 1	Fromage ail et fines herbes 7	Moëlleux aux pommes bio  1-3
Jeudi 22	Betteraves bio	Omelette garnie bio  7	Salade verte bio 10		Crème vanille 3-7
Vendredi 23		Escalope de volaille à la crème 	Coquillettes bio 1	Camembert bio local 7	Raisin bio

Menus établis par le chef et validés par la commission du 28 septembre 2026

Liste des allergènes



Biologique Biologique et local Local Biologique et équitable	Huile de colza de première pression à froid pour l'assaisonnement, Huile d'olive pour la cuisson, Huile de tournesol pour la friture. Le sucre est bio et équitable
 Fait maison	

Menu de la semaine

Du 26 octobre au 30 octobre 2026

Menus proposés sous réserve de modifications pour des raisons d'approvisionnement

OCTOBRE	Entrée	Plat de résistance	Accompagnement	Fromage	Dessert
Lundi 26	Pâté de campagne	Lasagnes végétariennes maison  1-7	Salade verte bio 10		Fruits de saison bio
Mardi 27		Jambon blanc 12	Purée de patates douces bio 	Brie 7	Moelleux aux amandes  1-3
Mercredi 28	Velouté de tomates bio 	Rôti de porc	Tortis couleur bio à la crème		Yaourt nature bio équitable
Jeudi 29		Poulet rôti	Haricots verts bio Haricots beurre bio Pommes vapeur	Mont Cadi	Poires bio
Vendredi 30	Crudités de saison et dès d'emmental 7	Émincé de volailles forestière 	Riz créole		Compote de pommes bio

Menus établis par le chef et validés par la commission du 28 septembre 2026

Liste des allergènes

 Gluten 1	 Crustacés 2	 Oeufs 3	 Poissons 4	 Arachides 5	 Soja 6	 Lait 7
 Fruits à coque 8	 Céleri 9	 Moutarde 10	 Sésame 11	 Sulfites 12	 Lupins 13	 Mollusques 14

Biologique Biologique et local Local Biologique et équitable	Huile de colza de première pression à froid pour l'assaisonnement, Huile d'olive pour la cuisson, Huile de tournesol pour la friture. Le sucre est bio et équitable
 Fait maison	