



SEMAINE DU 2 AU 6 NOVEMBRE 2026

LUNDI

Crêpe fromage

Gratin de veau
Dubarry* bio

(Origine française)

Gratin de poisson Dubarry

Vache Kiri

Pomme* bio
(origine locale)

MARDI

Salade de
pomme de terre*
bio

Escalope de
volaille

(Origine Française)

Boulette sarrasin



Butternut bio* rôti
(origine local)

Bûche de chèvre

Banane*

JEUDI

Salade d'endive*
aux noix

Raviolis aux
légumes bio

Petit suisse bio

Compote* bio
(origine local)

VENDREDI

Céleri* rémoulade

Filet merlu aux vin
rouge

Blé pilaf

yaourt vanille bio

Poire* bio
(Origine Locale)



Agriculteurs qui s'engagent à produire mieux dans le respect de la nature, du bien-être animal et de la santé de tous.

Les produits respectant la saisonnalité sont signifiés par un *.

Plat de substitution pour les menus sans viande.

Menus sous réserve de livraison



SEMAINE DU 9 AU 13 NOVEMBRE 2026

LUNDI

Salade perle bio

Haut de cuisse
de poulet
(Origine Française)
Omelette bio

Épinard * bio

Emmental

Orange* bio

MARDI

Salade verte*
(Origine locale)

Boeuf
bourguignon bio
(Origine Française et
locale)
Gratin de fruit de mer

Semoule bio

Yaourt nature

Pâte de fruits

JEUDI

Salade de choux*
bio à l'indienne
(Origine locale)

Petit pané de blé

Choux
romanesco*

Cantal jeune

Gâteau à la
châtaigne

VENDREDI

Terrine de
campagne
(Origine Française et
Locale)
houmous

Filet de Hoki au
citron bio

Riz camarguais
(IGP)

Camembert bio

Salade de fruits*



Agriculteurs qui s'engagent à produire mieux dans le respect de la nature, du bien-être animal et de la santé de tous.

Les produits respectant la saisonnalité sont signifiés par un *.

Plat de substitution pour les menus sans viande.

Menus sous réserve de livraison

SEMAINE DU 16 AU 20 NOVEMBRE 2026

LUNDI

Radis noir* râpé

Omelette bio

Fondu de
poireaux* bio

Saint nectaire

Donuts

MARDI

Betterave rouge*

Moules* bio

Frite* bio maison

Clémentine* bio

Flan au chocolat
bio

JEUDI

Beaujolais nouveau

Salade bio lyonnaise*

(Origine française)

Salade bio lyonnaise sans lardons

Saucisson beaujolais

(Origine française et locale)

Poisson à la bordelaise

Pâte bio

Cerveille des canuts bio

Gâteau lyonnais aux
pralines

VENDREDI

Pizza au fromage

Émincé de
volaille

(Origine Française)

Croque fromage

Salsifis*

Saint Moret

Kiwi*



Agriculteurs qui s'engagent à produire mieux dans le respect de la nature, du bien-être animal et de la santé de tous.

Les produits respectant la saisonnalité sont signifiés par un *.

Plat de substitution pour les menus sans viande.

Menus sous réserve de livraison



SEMAINE DU 23 au 27 NOVEMBRE 2026

LUNDI

Salade de choux
fleurs* bio cru
(Origine locale)

Gratin de poisson
et fruit de mer

Quinoa bio

Montcady

Pêche au sirop

MARDI

Salade de lentille*
bio

Pillon de poulet
(Origine Française)
Pavé tomate Blé

Gratin de courge*
bio
(Origine Locale)

Yaourt aux fruits

Pomme* bio
(Origine local)

JEUDI

Salade verte* bio
(Origine locale)

Steak haché bio
(Origine Française)
Égrené végétarien

Purée de panais
bio
(Origine Locale)

Quatre Quart bio

Tome grise

VENDREDI

Soupe de légume*
bio
(Origine Locale)

Gnocchi à la
romaine bio

Morbier

Orange* bio



Agriculteurs qui s'engagent à produire mieux dans le respect de la nature, du bien-être animal et de la santé de tous.

Les produits respectant la saisonnalité sont signifiés par un *.

Plat de substitution pour les menus sans viande.

Menus sous réserve de livraison



SEMAINE DU 30 NOVEMBRE au 4 DECEMBRE 2026

LUNDI

Salade de choux
rouge* bio
(Origine locale)

Saucisse de
Toulouse
(Origine Française)
Pavé tomate mozzarella

Flageolets* bio

Brie

Poire au sirop

MARDI

Salade de riz
(IGP)

Poisson céréales

Carotte* bio à
l'estragon
(Origine locale)

Fromage blanc

Kiwi*

JEUDI

Radis* beurre

Pané au fromage
bio

Brocolis* bio sauté

Chaurce

Éclair à la vanille

VENDREDI

Salade d'endive*
emmental

Boulette d'agneau
sauce tomate
Gratin de poisson

Semoule bio

Flan caramel bio et
maison

Compote* bio
(Origine Locale)



Agriculteurs qui s'engagent à produire mieux dans le respect de la nature, du bien-être animal et de la santé de tous.

Les produits respectant la saisonnalité sont signifiés par un *.

Plat de substitution pour les menus sans viande.

Menus sous réserve de livraison