Du 02/11/2026 au 06/11/2026



	Menus
Lundi	Carottes Bio râpées - Vinaigrette **Lentilles Bio** à l'indienne **Riz Bio** Pilaf Petit moulé nature **Kiwi Bio**
Mardi	Salade de pépinettes - Vinaigrette au pesto Emincé de cuisse de poulet - Sauce tomate /Filet de colin d'Alaska MSC - Sauce tomate (Petits pois CE2) aux oignon Yaourt bio aromatisé poire de la GAEC des 2 rivières région Pommes région
Mercredi	
Jeudi	Salade verte - Vinaigrette Lasagnes du chef au bœuf /Lasagnes aux épinards et féta du chef **Gouda Bio** **Banane Bio**
Vendredi	Salade de pommes de terre, maïs et cornichons - Vinaigrette au fromage frais des Papilles d'Ardèche région Poisson blanc meunière MSC Épinards à la Béchamel Suisse sucré Compote fraîche (pomme Bio) et coing



Bio Origine France Produit labellisé **Régional** Plat signature

Du 09/11/2026 au 13/11/2026



	Menus
Lundi	Endives - Vinaigrette au miel - Croûtons Paupiette de dinde - Sauce au jus /Roulé végétal goût merguez Purée de pommes de terre et potiron Yaourt arôme ananas HVE au lait de la ferme des Ayguees région **Orange Bio**
Mardi	Potage de légumes (concentré) **Quenelle nature** (régional) - Sauce tomate Haricots verts Bio **Le rond HVE des 4 fermes région** Flan nappé caramel
Mercredi	
Jeudi	Pâté de campagne issu de porc Label Rouge /Surimi - Sauce mayonnaise Filet de colin d'Alaska MSC - Sauce à l'oseille Chou fleur CE2 persillé **Yaourt Bio** sucré Éclair à la vanille
Vendredi	Céleri râpé - Sauce façon remoulade Allumettes de porc façon carbonara /morceaux de colin d'alaska MSC façon carbonara **Coquillettes Bio** **Emmental Bio** râpé Poire



Produit labellisé **Régional** **Bio** Origine France

Du 16/11/2026 au 20/11/2026



	Menus
Lundi	Mélange de carotte et chou râpé - Sauce mayonnaise Boulettes au boeuf - Façon tajine /Boulettes végétariennes - Façon tajine **Semoule Bio** Brique de vache HVE les 4 fermes Crème dessert chocolat HVE **au lait de la ferme Chambon**
Mardi	Crêpe au fromage Pavé de merlu MSC - Sauce à la moutarde à l'ancienne Printanière de légumes Suisse fruité Kaki
Mercredi	
Jeudi	Salade verte - Vinaigrette au xérés Le Coddle /Le Coddle (Saucisse végétale) Bûche du pilat région Compote fraîche **pomme Bio** ananas
Vendredi	Salade de perles, tomates et maïs - Vinaigrette **Omelette Bio** du chef (oeuf Bio) Gratin de poireaux Yaourt arôme mangue Bio (régional) (vrac) GAEC des 2 rivières **Banane Bio**



Bio **Régional** Produit labellisé Plat signature

Du 23/11/2026 au 27/11/2026



	Menus
Lundi	Salade de **riz Bio** et tomate et maïs - Vinaigrette **Sauté de poulet** (régional) - Sauce aux épices /Pavé de merlu MSC - Sauce aux épices Brocolis Yaourt arôme fraise **au lait de la ferme des Ayguees** **Kiwi Bio**
Mardi	Macédoine de légumes - Sauce mayonnaise Bolognaise de **lentilles Bio** (Blé CE2) pilaf Bournette du Vercors Bio Clémentine
Mercredi	
Jeudi	Carottes Bio râpées - Vinaigrette au curry doux Filet de Poisson pané MSC Haricots plats à l'échalote Suisse sucré Fondant au chocolat et haricots rouges
Vendredi	Velouté de potimarron aux 4 épices (concentré) - , oignons frits Jambon blanc issu de porc Label Rouge /Filet de lieu noir MSC - Sauce mayonnaise **Macaronis Bio** **Emmental Bio** râpé Poire



Bio **Régional** Produit labellisé Plat signature