

Menus de la semaine

	Lundi 28 septembre	Mardi 29 septembre	Mercredi 30 septembre	Jeudi 01 octobre	Vendredi 02 octobre
Entrée	Salade de chou blanc vinaigrette	Salade de pommes de terre HVE mimosa	Salade verte bio	Tomates à croquer	Salade de riz bio Mexicain
Plat protidique	Saucisses végétale	Nuggets de blé croustillant	Galette de butternuts, lentilles corail et mozza BBC	Cordon bleu végétal	Steak végétal tomate basilic
Garniture	Blé bio au beurre	Courgettes basilic tomates	Semoule bio au petits legumes	Purée de pomme de terre bio	Haricots verts bio
Produit laitier	Saint Môret bio	Cantal AOP	Fromage frais aux fruits bio	Tomme grise	Yaourt aromatisé
Dessert	Crème dessert vanille	Compote à boire	Banane bio	Ile flottante sur lit caramel	Gâteau aux amandes

* Produit contenant du porc

Bœuf : né; élevé et abattu en France

** Nous nous réservons la possibilité d'adapter les menus en fonction des approvisionnements.

2026

Menus de la semaine

	Lundi 05 octobre	Mardi 06 octobre	Mercredi 07 octobre	Jeudi 08 octobre	Vendredi 09 octobre
Entrée	Pizza aux 3 fromages	Macédoine de légumes HVE	Pamplemousse au sucre	Salade de blé bio savoyarde	Tzatziki de concombre
Plat protidique	Tortilla	Pané de blé emmental épinard	Boulette de pois chiche bio	Croustillant au cheddar	Burger végétarien
Garniture	Tortis bio tomatés	Carottes bio citronnées	Riz bio au beurre	Epinards hachés à la crème	Pomme de terre crispy
Produit laitier	Emmental bio	Yaourt à boire	Camembert HVE	St Nectaire AOP	Cheddar
Dessert	Pomme bio	Kiwi	Tarte aux pommes et cassis	Compote de pomme HVE	Flan vanille

* Produit contenant du porc

Bœuf : né; élevé et abattu en France

** Nous nous réservons la possibilité d'adapter les menus en fonction des approvisionnements.

2026

Menus de la semaine

	Lundi 12 octobre	Mardi 13 octobre	Mercredi 14 octobre	Jeudi 15 octobre	Vendredi 16 octobre
Entrée	Taboulé bio et graines de sésame	Carottes rapées HVE aux raisins secs	Salade de quinoa	Salade verte bio au cranberry	Salade de chou rouge au noix
Plat protidique	Crêpe au fromage	Steak végétal tomate basilic	Omelette	Tajine de boulettes de soja	Bâtonnet de Mozzarella pané
Garniture	Chou-fleur persillé	Riz bio aux amandes et curry	Haricots verts CE2 au beurre	tomates et abricots secs	Blésotto bio provençal
Produit laitier	Edam bio	Brie à la coupe	Tome catalane AOP	Yaourt gourmand végétal vanille et lait de coco	Comté AOP
Dessert	Coupelle fruits du verger	Crème dessert saveur praliné avec sa barre céréalière aux abricots	Tarte au sucre	Moelleux chocolat anniversaire	Cake maison aux fruits secs et ananas

* Produit contenant du porc

Bœuf : né; élevé et abattu en France

** Nous nous réservons la possibilité d'adapter les menus en fonction des approvisionnements.

2026

Menus de la semaine

	Lundi 19 octobre	Mardi 20 octobre	Mercredi 21 octobre	Jeudi 22 octobre	Vendredi 23 octobre
Entrée	Chou-fleur emmental	Tarte 3 fromages	Salade de coquillettes bio	Oeuf bio mayonnaise	Haricots verts bio et betteraves en salade
Plat protidique	Pané de blé emmental épinard	Galette de butternuts, lentilles corail et mozza BBC	Croustillant au fromage	Quenelle nature béchamel	Palet de mozzarella
Garniture	Lentilles bio au jus	Petits pois CE2	Haricots beurre CE2	Semoule bio	Frites
Produit laitier	Samos	St Nectaire AOP	Yaourt nature sucré	Cantal AOP	Mimolette
Dessert	Compote pomme bio	Crème dessert chocolat	Banane bio	Pomme golden	Gaufre

* Produit contenant du porc

Bœuf : né; élevé et abattu en France

** Nous nous réservons la possibilité d'adapter les menus en fonction des approvisionnements.

2026

Menus de la semaine

	Lundi 26 octobre	Mardi 27 octobre	Mercredi 28 octobre	Jeudi 29 octobre	Vendredi 30 octobre
Entrée	Crêpes emmental	Salade de pomme de terre HVE persillée	Salade verte bio mozzarella	Salade de chou rouge HVE	Potage d'halloween
Plat protidique	Nuggets de blé croustillant	Bouchée tomate mozzarella	Lasagnes	Tomate farcie véggie	Boulette de soja et tomate
Garniture	Tortis bio tomatés	Carottes Vichy bio	aux légumes grillés	Riz bio au beurre	Mousseline de potiron bio d'halloween
Produit laitier	Vache qui rit bio	Emmental	Camembert HVE	Yaourt Désiris HVE	Cheddar
Dessert	Compote de poire	Kiwi	Liégeois chocolat	Orange	Dessert maléfique

* Produit contenant du porc

Bœuf : né; élevé et abattu en France

** Nous nous réservons la possibilité d'adapter les menus en fonction des approvisionnements.

2026