

LUNDI 28/09/2026

MARDI 29/09/2026

MERCREDI 30/09/2026

JEUDI 01/10/2026

VENDREDI 02/10/2026

Entrée	Melon					Velouté de légumes maison <i>Lait, Sulfites</i>		Œuf dur BIO mayonnaise <i>Moutarde, Œufs</i>	
Entrée	Pastèque					Fromage rapé servi à part <i>Lait</i>			
Plat protidique	Sauté de boeuf VBF au jus <i>Céleri, Gluten, Lait, Moutarde, Soja, Œufs</i>		Marmite de poisson MSC sauce crème <i>Gluten, Lait, Poisson, Œufs</i>		Poulet rôti LNA FR sauce du jour <i>Céleri, Gluten, Lait, Moutarde, Soja, Œufs</i>		Pavé de poisson blanc MSC sauce pesto <i>Lait, Mollusques, Poisson</i>	Galette de pois chiches BIO <i>Gluten</i>	
Plat protidique									
Accompagnement	Macaronis BIO <i>Gluten</i>		Haricots verts BIO		Poêlée asiatique		Rostis de légumes <i>Céleri</i>	Purée de céleri <i>Céleri, Lait, Sulfites</i>	
Accompagnement	Epinards branche HVE à la crème <i>Lait</i>		Boulgour <i>Gluten</i>		Riz nature				
Produit laitier			Petit suisse nature et dosette de sucre <i>Lait</i>		Brie pointe <i>Lait</i>				
Produit laitier					Chaource AOP <i>Lait</i>				
Dessert	Yaourt nature BIO et dosette de sucre <i>Lait</i>		Fruit frais		Fruit frais BIO		Yaourt nature BIO et dosette de sucre <i>Lait</i>	Cake miel et amandes <i>Fruits à coque, Gluten, Lait, Œufs</i>	
Divers			Citron BIO quartier accompagnement poisson				Citron BIO quartier accompagnement poisson		
Divers									
Pain	PAIN Local <i>Gluten</i>		PAIN Local <i>Gluten</i>		PAIN Local <i>Gluten</i>		PAIN Local <i>Gluten</i>	PAIN Local <i>Gluten</i>	

LUNDI 05/10/2026

MARDI 06/10/2026

MERCREDI 07/10/2026

JEUDI 08/10/2026

VENDREDI 09/10/2026

Entrée			Velouté de légumes maison <i>Lait, Sulfites</i>		Carottes râpées et maïs BIO nature				
Entrée			Fromage rapé servi à part <i>Lait</i>		Concombres nature				
Plat protidique	Fish burger Maison <i>Gluten, Moutarde, Poisson, Sésame, Œufs</i>		Poulet rôti LNA FR sauce du jour <i>Céleri, Gluten, Lait, Moutarde, Soja, Œufs</i>		Riz créole et curry de pois chiches coco <i>Gluten</i>		Pavé de lieu sauce du jour <i>Crustacés, Céleri, Lait, Poisson</i>		Sauté de veau sauce diable <i>Céleri, Gluten, Lait, Moutarde, Soja, Œufs</i>
Plat protidique									
Accompagnement	Frites		Coquillettes BIO <i>Gluten</i>		PAS d'accompagnement car PLAT COMPLET		Brocolis BIO		Courgettes provençale
Accompagnement			Petits pois				Pommes lamelle vapeur HVE		Semoule HVE <i>Gluten</i>
Produit laitier	Gouda <i>Lait</i>						Bûchette lait mélange <i>Lait</i>		Yaourt nature BIO et dosette de sucre <i>Lait</i>
Produit laitier	Carré de l'est <i>Lait</i>						Munster AOP <i>Lait</i>		
Dessert	Fruit frais		Fruit frais BIO		Yaourt nature BIO et dosette de sucre <i>Lait</i>		Fruit frais		Salade de fruits frais
Divers	Citron BIO quartier accompagnement poisson				Garniture dès de fromage pour salade bar <i>Lait</i>		Citron BIO quartier accompagnement poisson		
Divers									
Pain	PAIN Local <i>Gluten</i>		PAIN Local <i>Gluten</i>		PAIN Local <i>Gluten</i>		PAIN Local <i>Gluten</i>		PAIN Local <i>Gluten</i>

LUNDI 12/10/2026			MARDI 13/10/2026		MERCREDI 14/10/2026		JEUDI 15/10/2026		VENDREDI 16/10/2026	
Entrée	Velouté de légumes maison <i>Lait, Sulfites</i>									
	Fromage rapé servi à part <i>Lait</i>									
Plat protidique	Pavé de poisson blanc MSC sauce cressonnette <i>Crustacés, Céleri, Lait, Mollusques, Poisson</i>		Saute de porc HVE sauce miel soja <i>Gluten, Lait, Soja, Sulfites, Œufs</i>		Sauté de boeuf VBF Tex Mex <i>Gluten, Lait, Sulfites, Œufs</i>		Poulet rôti LNA FR sauce du jour <i>Céleri, Gluten, Lait, Moutarde, Soja, Œufs</i>		Pennes HVE au fromage "Ketchup" d'haricots rouges et betteraves <i>Gluten, Lait, Sulfites</i>	
Plat protidique			Poulet rôti LNA FR sauce du jour <i>Céleri, Gluten, Lait, Moutarde, Soja, Œufs</i>							
Accompagnement	Epinards branche HVE à la crème <i>Lait</i>		Purée de patate douce <i>Lait, Sulfites</i>		Ratatouille BIO		Riz créole BIO		PAS d'accompagnement car PLAT COMPLET	
Accompagnement	Pommes vapeur quartier		Butternuts aux épices		Semoule HVE <i>Gluten</i>		Bâtonnière de légumes carottes jaunes			
Produit laitier			Mimolette <i>Lait</i>		Petit suisse nature (60gr) et coupelle confiture fraise <i>Lait</i>		Emmental <i>Lait</i>		Brie roue <i>Lait</i>	
Produit laitier			Saint paulin <i>Lait</i>				Gouda <i>Lait</i>		Bleu de Bresse <i>Lait</i>	
Dessert	Kiwi		Orange BIO		copie de Pomme		Banane		Blueberry Cake <i>Gluten, Lait, Œufs</i>	
Divers	Citron BIO quartier accompagnement poisson				Garniture dès de fromage pour salade bar <i>Lait</i>					
Divers										
Pain	PAIN Local <i>Gluten</i>		PAIN Local <i>Gluten</i>		PAIN Local <i>Gluten</i>		PAIN Local <i>Gluten</i>		PAIN Local <i>Gluten</i>	

LUNDI 19/10/2026			MARDI 20/10/2026		MERCREDI 21/10/2026		JEUDI 22/10/2026		VENDREDI 23/10/2026	
Entrée	Concombres nature						Velouté de légumes maison <i>Lait, Sulfites</i>			
Entrée	Tomates fraîches BIO vrac						Fromage rapé servi à part <i>Lait</i>			
Plat protidique	Filet de poisson MSC crème d'asperge <i>Gluten, Lait, Poisson, Œufs</i>		Omelette BIO nature <i>Lait, Œufs</i>		Saucisse CE2 grillée		Tajine d'agneau aux abricots secs <i>Fruits à coque, Gluten, Lait, Œufs</i>		Poulet rôti LNA FR sauce du jour <i>Céleri, Gluten, Lait, Moutarde, Soja, Œufs</i>	
Plat protidique					Saucisses de volaille LNA FR nature					
Accompagnement	Epinards branche HVE à la crème <i>Lait</i>		Carottes BIO à la crème <i>Lait</i>		Lentilles		Semoule HVE <i>Gluten</i>		Frites	
Accompagnement	Pommes vapeur quartier		Farfalles HVE <i>Gluten</i>				Légumes du tajine <i>Gluten, Lait, Œufs</i>			
Produit laitier			Pont l'évêque AOP <i>Lait</i>		Yaourt nature BIO et dosette de sucre <i>Lait</i>				Camembert BIO <i>Lait</i>	
Produit laitier			Coulommiers <i>Lait</i>						Tomme noire <i>Lait</i>	
Dessert	Crème dessert chocolat BIO <i>Lait</i>		Fruit frais		Fruit frais		Fruit frais BIO		Cake noix de coco <i>Gluten, Lait, Œufs</i>	
Divers	Garniture dès de fromage pour salade bar <i>Lait</i>									
Divers	Citron BIO quartier accompagnement poisson									
Pain	PAIN Local <i>Gluten</i>		PAIN Local <i>Gluten</i>		PAIN Local <i>Gluten</i>		PAIN Local <i>Gluten</i>		Pain cc <i>Gluten</i>	

LUNDI 26/10/2026

MARDI 27/10/2026

MERCREDI 28/10/2026

JEUDI 29/10/2026

VENDREDI 30/10/2026

Entrée					Carottes râpées et maïs nature		Velouté de légumes maison <i>Lait, Sulfites</i>			
Entrée					Tomates fraîches BIO vrac		Fromage rapé servi à part <i>Lait</i>			
Plat protidique	Rôti de boeuf VBF sauce tartare <i>Moutarde, Œufs</i>		Colin meunière MSC <i>Gluten, Lait, Œufs</i>		Riz façon cantonnais végétarien (plat végété) <i>Céleri, Gluten, Lait, Moutarde, Œufs</i>		Marmite de poisson MSC tomates cerise épinards <i>Crustacés, Céleri, Lait, Poisson</i>		Pilon de poulet CRU (LNA) FR paprika <i>Céleri, Gluten, Lait, Moutarde, Soja, Œufs</i>	
Plat protidique										
Accompagnement	Haricots verts		Brocolis BIO béchamel <i>Lait</i>		PAS d'accompagnement car PLAT COMPLET		Semoule HVE <i>Gluten</i>		Petits pois carottes	
Accompagnement	Riz nature		Blé à la tomate <i>Gluten</i>				Courgettes sautées		Minis Pennes <i>Gluten</i>	
Produit laitier	Yaourt nature BIO et dosette de sucre <i>Lait</i>		Brie pointe <i>Lait</i>						Saint nectaire <i>Lait</i>	
Produit laitier			Coulommiers <i>Lait</i>						Saint paulin <i>Lait</i>	
Dessert	Fruit frais		Fruit frais		Fromage blanc nature et dosette de sucre <i>Lait</i>		Yaourt nature BIO et dosette de sucre <i>Lait</i>		Cake Vanille <i>Gluten, Lait, Œufs</i>	
Divers			Citron BIO quartier accompagnement poisson				Citron BIO quartier accompagnement poisson			
Divers										
Pain	PAIN Local <i>Gluten</i>		PAIN Local <i>Gluten</i>		PAIN Local <i>Gluten</i>		PAIN Local <i>Gluten</i>		PAIN Local <i>Gluten</i>	