

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

RENTREE SOLAIRE

LE JOUR DU VÉGE

Salade anglaise au cheddar  
(laitue, cheddar, croûtons)

Vinaigrette terroir

Tagliatelles carbonara

Fraidou

Compote de pomme BIO



Diabolo à l'orange  
(limonade et sirop d'orange)

Pastèque BIO

Croque Monsieur au fromage

Salade du chef BIO   
(tomate, salade, dés d'emmental, olives)

Vinaigrette nature

Fromage frais  
nature et sucre

Soupe de fruits rouges   
au basilic



Carottes râpées à la méridionale  
(mayonnaise, ail, basilic, huile d'olive, épice paëlla)

Omelette BIO

Haricots verts

Riz pilaf

Yaourt BIO à la vanille

Cake aux pépites de chocolat

Produit BIO  
 Label Rouge  
 Issu des régions ultra-périphériques

Appellation d'Origine Protégée  
 Indication Géographique Protégée  
 Appellation d'Origine Contrôlée

Pêche responsable  
 Viande racée  
 Bleu Blanc Cœur

Spécialité du chef  
 Nouvelle recette  
 Plat durable

Viande d'origine Française  
 Production locale

<b>LUNDI</b>	<b>MARDI</b>	<b>MERCREDI</b>	<b>JEUDI</b>	<b> VENDREDI</b>
--------------	--------------	-----------------	--------------	------------------

**LE JOUR DU** **Végé**

<p>Salade de pomme de terre à l'échalote BIO </p>	<p>Tomate vinaigrette</p>	<div style="background-color: #cccccc; height: 100px;"></div>	<p>Roulade de volaille et cornichons</p> <p>Rillettes de thon</p>	<p>Salade buffalo (laitue, maïs, haricots rouges)</p> <p>Vinaigrette échalote</p>
<p>Nuggets de volaille et ketchup</p>	<p>Chili végétarien BIO et riz BIO </p>	<div style="background-color: #cccccc; height: 100px;"></div>	<p>Rôti de bœuf froid et mayonnaise </p>	<p>Filet de lieu noir sauce orientale (tomate, épice paëlla, cannelle, tomates, raisins pruneaux et abricots secs, ail, oignon)</p>
<p>Mélange de légumes (brocolis, carottes jaunes et oranges) et haricots plats</p>	<p>Chili végétarien BIO et riz BIO</p>	<div style="background-color: #cccccc; height: 100px;"></div>	<p>Courgettes BIO à l'ail </p>	<p>Semoule</p>
<p>Fromage frais aux fruits</p>	<p>Petit moulé</p>	<div style="background-color: #cccccc; height: 100px;"></div>	<p>Yaourt nature BIO et sucre </p>	<p>Meule de Savoie </p>
<p>Fruit ECORESPONSABLE </p>	<p>Compote pomme banane BIO </p>	<div style="background-color: #cccccc; height: 100px;"></div>	<p>Beignet à la pomme </p>	<p>Fruit BIO </p>

- |   |   |                          |                           |                                   |
|---|---|--------------------------|---------------------------|-----------------------------------|
| <i>Produit BIO</i>                          | <i>Appellation d'Origine Protégée</i>   | <i>Pêche responsable</i> | <i>Spécialité du chef</i> | <i>Viande d'origine Française</i> |
| <i>Label Rouge</i>                          | <i>Indication Géographique Protégée</i> | <i>Viande racée</i>      | <i>Nouvelle recette</i>   | <i>Production locale</i>          |
| <i>Issu des régions ultra-périphériques</i> | <i>Appellation d'Origine Contrôlée</i>  | <i>Bleu Blanc Cœur</i>   | <i>Plat durable</i>       |                                   |

# Menu

Du 14 au 18 Septembre 2026

<b>LUNDI</b>	<b>MARDI</b>	<b>MERCREDI</b>	<b>JEUDI</b>	<b> VENDREDI</b>
--------------	--------------	-----------------	--------------	------------------

**LE JOUR DU**

Pastèque BIO	Salade de lentilles		Carottes râpées	Salade verte BIO et maïs vinaigrette au basilic
Calamars à la romaine et ketchup	Sauté de bœuf BIO sauce hongroise (oignon, ail, champignon, piment doux, tomate)		Penne à la bolognaise (bœuf haché, pois chiches, carottes, tomate)	Boulettes d'agneau au basilic
Pommes de terre vapeur	Petits pois		Ratatouille	
Edam	Fromage frais nature et sucre		Fromage fondu Président	Yaourt aromatisé
Liégeois au chocolat	Fruit Ecoresponsable		Compote de pomme BIO maison	Eclair vanille

- |   |  |                                   |                           |                                   |
|---|--|-----------------------------------|---------------------------|-----------------------------------|
| <b>Produit BIO</b>                          | <b>Appellation d'Origine Protégée</b>          | <b>Pêche responsable</b>          | <b>Spécialité du chef</b> | <b>Viande d'origine Française</b> |
| <b>Label Rouge</b>                          | <b>Indication Géographique Protégée</b>        | <b>Viande racée</b>               | <b>Nouvelle recette</b>   | <b>Production locale</b>          |
| <b>Issu des régions ultra-périphériques</b> | <b>Appellation d'Origine Contrôlée</b>         | <b>Bleu Blanc Cœur</b>            | <b>Plat durable</b>       |                                   |
| <b>Haute valeur environnementale</b>        | <b>Certification environnementale niveau 2</b> | <b>Issu du Commerce Equitable</b> | <b>ECORESponsable</b>     |                                   |

# Menu

Du 21 au 25 Septembre 2026

<b>LUNDI</b>	<b>MARDI</b>	<b>MERCREDI</b>	<b>JEUDI</b>	<b> VENDREDI</b>
--------------	--------------	-----------------	--------------	------------------

**LE JOUR DU**

<p>Salade de boulgour à la catalane (oignons, poivrons tricolores, olives, tomates)</p>	<p>Rillettes de porc</p>		<p>Concombres vinaigrette</p>	<p>Iceberg, radis rondelles et maïs</p>
<p>Escalope de poulet sauce curry</p>	<p>Steak de colin et citron</p>		<p>Rôti de bœuf BIO et jus</p>	<p>Galette indienne et mayonnaise</p>
<p>Carottes Vichy BIO </p>	<p>Chou fleur sauce mornay (béchamel au fromage)</p>		<p>Gratin daupinois</p>	<p>Spirales BIO </p>
<p>Yaourt nature BIO et sucre </p>	<p>Saint Nectaire </p>		<p>Fromage frais aux fruits</p>	<p>Fraidou</p>
<p>Fruit ECORESPONSABLE </p>	<p>Crêpe sucrée</p>		<p>Fruit BIO </p>	<p>Coupelle purée pomme BIO </p>

- |   |   |                          |                           |                                   |
|---|---|--------------------------|---------------------------|-----------------------------------|
| <b>Produit BIO</b>                          | <b>Appellation d'Origine Protégée</b>   | <b>Pêche responsable</b> | <b>Spécialité du chef</b> | <b>Viande d'origine Française</b> |
| <b>Label Rouge</b>                          | <b>Indication Géographique Protégée</b> | <b>Viande racée</b>      | <b>Nouvelle recette</b>   | <b>Production locale</b>          |
| <b>Issu des régions ultra-périphériques</b> | <b>Appellation d'Origine Contrôlée</b>  | <b>Bleu Blanc Cœur</b>   | <b>Plat durable</b>       |                                   |

# Menu

Du 28 Septembre au 02 Octobre 2026

<b>LUNDI</b>	<b>MARDI</b>	<b>MERCREDI</b>	<b>JEUDI</b>	<b> VENDREDI</b>
--------------	--------------	-----------------	--------------	------------------

**LE JOUR DU** **Végé**

Taboulé BIO	Concombres cubes		Carottes râpées vinaigrette	Salade verte BIO et croûtons
Sauté de dinde sauce à la sauge	Steak de colin sauce blanquette (oignons, ail, mélange 3 légumes, crème, champignons)		Tomates farcies	Quenelles natures BIO tomate BIO
Carottes	Boulgour BIO		Riz pilaf	Piperade
Yaourt BIO à la vanille	Brie	Petit moulé	Fromage frais nature et sucre	
Fruit BIO	Compote pomme vanille	Gélinié à la vanille	Clafoutis à la mûre	

- |   |   |                          |                           |                                   |
|---|---|--------------------------|---------------------------|-----------------------------------|
| <i>Produit BIO</i>                          | <i>Appellation d'Origine Protégée</i>   | <i>Pêche responsable</i> | <i>Spécialité du chef</i> | <i>Viande d'Origine Française</i> |
| <i>Label Rouge</i>                          | <i>Indication Géographique Protégée</i> | <i>Viande racée</i>      | <i>Nouvelle recette</i>   | <i>Production locale</i>          |
| <i>Issu des régions ultra-périphériques</i> | <i>Appellation d'Origine Contrôlée</i>  | <i>Bleu Blanc Cœur</i>   | <i>Plat durable</i>       |                                   |

<b>LUNDI</b>	<b>MARDI</b>	<b>MERCREDI</b>	<b>JEUDI</b>	<b> VENDREDI</b>
--------------	--------------	-----------------	--------------	------------------

**LE JOUR DU**

<p>Salade de pois chiches BIO à l'indienne (tomates, échalote, curcuma, jus de citron)</p>	<p>Concombres vinaigrette</p>	<div style="background-color: #cccccc; height: 100%;"></div>	<p>Chou fleur sauce ciboulette au vinaigre de cidre</p>	<p>Duo carotte et chou blanc sauce aïoli</p>
<p>Escalope de poulet à la crème</p>	<p>Pizza au fromage</p>	<div style="background-color: #cccccc; height: 100%;"></div>	<p>Rôti de bœuf BIO et jus</p>	<p>Pavé de merlu sauce citron</p>
<p>Epinards béchamel BIO</p>	<p>Fromage fondu Président</p>	<div style="background-color: #cccccc; height: 100%;"></div>	<p>Coquillettes BIO</p>	<p>Petits pois</p>
<p>Fromage frais aux fruits BIO</p>	<p>Fromage fondu Président</p>	<div style="background-color: #cccccc; height: 100%;"></div>	<p>Meule de Savoie</p>	<p>Yaourt nature BIO et sucre</p>
<p>Fruit Ecoresponsable</p>	<p>Compote pomme abricot</p>	<div style="background-color: #cccccc; height: 100%;"></div>	<p>Fruit BIO</p>	<p>Moelleux au chocolat frais</p>

- |   |   |                          |                           |                                   |
|---|---|--------------------------|---------------------------|-----------------------------------|
| <b>Produit BIO</b>                          | <b>Appellation d'Origine Protégée</b>   | <b>Pêche responsable</b> | <b>Spécialité du chef</b> | <b>Viande d'origine Française</b> |
| <b>Label Rouge</b>                          | <b>Indication Géographique Protégée</b> | <b>Viande racée</b>      | <b>Nouvelle recette</b>   | <b>Production locale</b>          |
| <b>Issu des régions ultra-périphériques</b> | <b>Appellation d'Origine Contrôlée</b>  | <b>Bleu Blanc Cœur</b>   | <b>Plat durable</b>       |                                   |



# Menu Du 12 au 16 Octobre 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Betteraves</p> <p>Vinaigrette moutarde à l'ancienne</p>	<p>Iceberg et noix</p> <p>Vinaigrette basilic</p>		<p>Rillettes de saumon</p>	<p>Chou blanc <i>BIO</i>, framboise, dés d'abricots, amandes, vinaigrette pomme</p>
<p><i>Civet de porc</i> (gingembre, miel, amandes, sauge, clou de girofle, vinaigre)</p>	<p>Omelette <i>BIO</i></p>		<p><i>Brouet de chapon</i></p>	<p>Steak de colin sauce ciboulette</p>
<p><i>Lentilles à la paysanne</i> (carottes, champignons, échalotes, herbes de Provence)</p>	<p>Purée de pommes de terre <i>BIO</i></p>		<p><i>Panais, carotte et navets</i></p>	<p>Chou fleur sauce mornay (au fromage)</p>
<p>Saint Nectaire</p>	<p><i>Fromage blanc et miel</i></p>		<p>Tomme</p>	<p>Yaourt aromatisé <i>BIO</i> à la vanille</p>
<p>Gélatifié au chocolat</p>	<p>Fruit <i>BIO</i></p>		<p>Fruit <i>ECORESPONSABLE</i></p>	<p><i>Taillis de fruits secs</i> (pudding au pain et aux fruits secs)</p>

- Produit *BIO***
- Appellation d'Origine Protégée**
- Pêche responsable**
- Spécialité du chef**
- Viande d'origine Française**
- Label Rouge**
- Indication Géographique Protégée**
- Viande racée**
- Production locale**
- Issu des régions ultra-périphériques**
- Appellation d'Origine Contrôlée**
- Bleu Blanc Cœur**
- Nouvelle recette**
- Plat durable**

# Menu

Du 02 au 06 Novembre 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p><b>LE JOUR DU</b> </p> <p> Salade de pommes de terre à l'échalote BIO </p>	<p>Salade iceberg et croûtons</p> <p>Vinaigrette miel colombo</p>		<p>  Velouté gourmand (panais, courge butternut, salsifis, crème, oignon)</p>	<p> Carottes râpées</p> <p>Vinaigrette échalote</p>
<p>Sticks végétariens sauce fraîcheur</p>	<p> Steak de colin sauce curry</p>		<p>Hachis à la bolognaise (bœuf haché, pois chiches, carottes, tomate) </p>	<p>Escalope de dinde sauce bourride</p>
<p>Haricots beurre ciboulette</p>	<p>Lentilles BIO au jus </p>		<p>Semoule</p>	
<p>Fromage frais aux fruits</p>	<p>Gouda BIO </p>		<p>Petit moulé ail et fines herbes</p>	<p>Yaourt nature BIO et sucre </p>
<p>Fruit Ecoresponsable </p>	<p>Flan nappé au caramel</p>		<p>Fruit BIO </p>	<p> Cake aux amandes</p>

*Produit BIO*  
*Label Rouge*  
*Issu des régions ultra-périphériques*

*Appellation d'Origine Protégée*  
*Indication Géographique Protégée*  
*Appellation d'Origine Contrôlée*

*Pêche responsable*  
*Viande racée*  
*Bleu Blanc Cœur*

*Spécialité du chef*  
*Nouvelle recette*  
*Plat durable*

*Viande d'origine Française*  
*Production locale*

# Menu

Du 09 au 13 Novembre 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Mâche et dés de mimolette Vinaigrette nature	<b>LE JOUR DU Végé</b> Macédoine BIO mayonnaise BIO		Endives vinaigrette	Saucisson à l'ail et cornichon
Sauté de bœuf LR bourguignon	Pizza au fromage BIO		Chipolatas	Pavé de merlu en sauce (crème, oignon, ail, tomate, persil)
Potiron BIO au gratin Blé BIO			Ecrasé de pommes de terre	Farfalles
Yaourt aromatisé BIO à la vanille	Croûte noire		Fromage fondu Président	Meule de Savoie
Paris Brest	Fruit ECORESPONSABLE		Compote pomme vanille maison	Fruit 1 BIO

- Produit BIO
- Label Rouge
- Issu des régions ultra-périphériques
- HVE Haute valeur environnementale

- Appellation d'Origine Protégée
- Indication Géographique Protégée
- Appellation d'Origine Contrôlée
- CE2 Certification environnementale niveau 2

- Pêche responsable
- Viande racée
- Bleu Blanc Cœur
- CE Issu du Commerce Equitable

- Spécialité du chef
- Nouvelle recette
- Plat durable
- ECORESPONSABLE

- Viande d'origine Française
- Production locale

# Menu

Du 16 au 20 Novembre 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade "choubidou" (chou rouge, moutarde, raisins secs, sirop de cassis)	Salade anglaise au cheddar (laitue, cheddar, croûtons)		Taboulé BIO	<b>LE JOUR DU Végé</b> Carottes râpées, Vinaigrette agrumes
Lasagnes à la bolognaise	Rôti de porc au jus		Rôti de veau BIO sauce normande	Œufs brouillés
Fromage frais aux fruits BIO	Riz pilaf		Petits pois	Haricots verts Bio Boullgour
Couppelle compote pomme ananas	Fraidou		Saint Nectaire	Yaourt nature et sucre
	Fruit de saison		Fruit ECORESPONSABLE	Gâteau au caramel beurre salé

- Produit BIO
- Label Rouge
- Issu des régions ultra-périphériques

- Appellation d'Origine Protégée
- Indication Géographique Protégée
- Appellation d'Origine Contrôlée

- Pêche responsable
- Viande racée
- Bleu Blanc Cœur

- Spécialité du chef
- Nouvelle recette
- Plat durable

- Viande d'origine Française
- Production locale

# Menu

Du 23 au 27 Novembre 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Potage de légumes BIO</p>	<p>Cœur de laitue et maïs</p> <p>Vinaigrette miel colombo</p>		<p><b>Jus multifruits</b></p> <p><b>Cheeseburger</b></p> <p><b>Pommes campagnardes</b></p> <p><b>Milk shake fraise vanille</b></p> <p><b>Cigarettes russes</b></p>	<p>Céleri rémoulade</p>
<p>Colin meunière et citron</p>	<p>Sauté de bœuf BIO sauce charcutière (oignon, ail, tomate, cornichon, moutarde, vinaigre)</p>			<p>Moules sauce basilic</p>
<p>Pommes de terre cubes BIO</p>	<p>Haricots coco à la tomate</p>			<p>Julienne de légumes</p> <p>Coquillettes</p>
<p>Camembert</p>	<p>Fromage frais nature et sucre</p>			<p>Petit moulé nature</p>
<p>Fruit ECORESPONSABLE</p>	<p>Coupelle compote pomme abricot BIO</p>			<p>Cake à la vanille BIO</p>

- Produit BIO**
- Label Rouge**
- Issu des régions ultra-périphériques**
- Appellation d'Origine Protégée**
- Indication Géographique Protégée**
- Appellation d'Origine Contrôlée**
- Pêche responsable**
- Viande racée**
- Bleu Blanc Cœur**
- Spécialité du chef**
- Nouvelle recette**
- Plat durable**
- Viande d'origine Française**
- Production locale**

# Menu

Du 30 novembre au 04 décembre 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
-------	-------	----------	-------	----------

<p>Salade de papillon à la catalane Bio (oignons, poivrons tricolores, olives, tomates)</p>				
<p>Sauté de porc sauce pain d'épices</p>				
<p>Haricots verts à l'ail</p>				
<p>Yaourt nature et sucre</p>				
<p>Fruit BIO</p>				

- Produit BIO**
- Label Rouge**
- Issu des régions ultra-périphériques**
- Appellation d'Origine Protégée**
- Indication Géographique Protégée**
- Appellation d'Origine Contrôlée**
- Pêche responsable**
- Bleu Blanc Cœur**
- Spécialité du chef**
- Nouvelle recette**
- Plat durable**
- Viande d'origine Française**
- Production locale**