



Semaine du 12 au 18 OCTOBRE 2026

Déjeuner	
Lundi 12	Œuf dur mayonnaise Curry de lentilles corail Boulghour Comté AOP Prune jaune
Mardi 13	Salade verte vinaigrette persillée Falafels bio sauce verte Epinards bio à la crème Fromage à tartiner ail et fines herbes Crème dessert à la pistache
Mercredi 14	Velouté de tomate Tortis bio à la bolognaise Fromage blanc bio et coulis de framboise Pomme rouge
Jeudi 15	Salade de chou rouge vinaigrette au miel Emincé de bœuf bio aux oignons rouges Purée de pomme de terre vitelotte Yaourt nature bio Tarte aux myrtilles
Vendredi 16	Salade de carottes râpées à l'orange Filet de poisson meunière Frites de patates douces Mini pavé d'Affinois brun Purée d'abricots bio
Samedi 17	Asperges sauce mousseline Cassoulet * (sp : viande de volaille) Roquefort Mousse au café
Dimanche 18	Macédoine au thon Veau marengo Tagliatelles Camembert bio Fruit frais

Les menus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : Céréales contenant du gluten, crustacé, œuf, poisson, arachide, soja, lait, fruit à coque, céleri, moutarde, graine de sésame, anhydride sulfureux et sulfite, lupin et mollusque.

Ces menus peuvent, toutefois, être modifiés en fonction des contraintes d'approvisionnement et de fluctuations des marchés.



Plat cuisiné maison

* Plat contenant du porc

sp Plat sans porc



issu de l'agriculture biologique



Appellation d'origine protégée



Label rouge



Pêche durable MSC



Aquaculture responsable



Filière Bleu Blanc Cœur



Œufs de plein air



Produit de proximité



Haute valeur environnementale