

Menus du 12 au 16 octobre 2026



Lundi 12 octobre	Mardi 13 octobre	Jeudi 15 octobre	Vendredi 16 octobre
Pizza Rôti de porc Flageolets Mousse au chocolat	Concombre Tajine de poulet Semoule  Crème anglaise Biscuit	Saucisson / Beurre Pépité croustillante de poisson Carottes persillées  Yaourt	 Haricots verts Tagliatelles aux œufs brouillés Donut



Menu végétarien



Produit bio



Label rouge



A.O.P. : Appellation d'Origine Protégée



I.G.P. : Indication Géographique Protégée



Fait maison



Nos viandes sont 100% françaises.



Pêche durable

Nos fruits et nos légumes sont, au maximum, locaux et de saison (hors agrumes et fruits exotiques).

Des aléas d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.

Menus du 2 au 6 novembre 2026



Lundi 2 novembre	Mardi 3 novembre	Jeudi 5 novembre	Vendredi 6 novembre
Haricots blancs Cordon bleu Petits pois carottes Cocktail de fruits	Betterave Lasagnes Fruit	 Salade de pâtes Dos de colin Sauce curry Beignets de brocolis Yaourt	 Salade de lentilles Risotto aux légumes  Mousse au chocolat



Menu végétarien



Produit bio



Label rouge



A.O.P. : Appellation d'Origine Protégée



I.G.P. : Indication Géographique Protégée



Fait maison



Nos viandes sont 100% françaises.



Pêche durable

Des aléas d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.

Nos fruits et nos légumes sont, au maximum, locaux et de saison (hors agrumes et fruits exotiques).

Menus du 9 au 13 novembre 2026



Lundi 9 novembre	Mardi 10 novembre	Jeudi 12 novembre	Vendredi 13 novembre
Taboulé Merguez Poêlée de légumes Yaourt 	Salade verte Sauté de poulet à la moutarde Pommes de terre vapeur Fromage Fruit	 Carottes râpées Filet de poisson meunière Gratin de choux fleurs Crème caramel	 Pois chiches Tortellini Gâteau



Menu végétarien



Produit bio



Label rouge



A.O.P. : Appellation d'Origine Protégée



I.G.P. : Indication Géographique Protégée



Fait maison



Nos viandes sont 100% françaises.



Nos fruits et nos légumes sont, au maximum, locaux et de saison (hors agrumes et fruits exotiques).

Pêche durable

Des aléas d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.