

Semaine 43

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
19/10/2026	20/10/2026	21/10/2026	22/10/2026	23/10/2026



Carottes râpées dès	Pêche au thon	Betteraves vinaigrette	Batavia au fromage	Salade d'haricots rouges, maïs et avocat
Saucisse	Rôti de bœuf	Aiguillettes de poulet	Moules	Lasagne aux légumes
Lentilles	Haricot beurre 	Pâtes	Frites	Salade verte
	Fromage	Fromage		
Fruit de saison	Crêpe au sucre	Fruit de saison	Yaourt à la vanille	Compote de fruits



Certification environnementale niveau 2



Appellation d'origine protégée



Indication géographique protégée



Production locale



Agri éthique France



Haute valeur environnementale



Agriculture biologique



Pêche durable MSC

Menus réalisés par une diététicienne diplômée et susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements

Semaine 44

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
26/10/2026	27/10/2026	28/10/2026	29/10/2026	30/10/2026

 Salade de pâtes	Salade d'avocat vinaigrette	Pizza au fromage	Céleri  rémoulade	Potage tomate vermicelle
Omelette aux oignons	Blanc de poulet 	Palette de porc à la diable 	Sauté de veau aux olives 	Fish and chips 
Gratin de potimarron 	Mijoté d'haricots blancs	Brocolis	Pommes vapeur 	Carottes persillées 
Fruit de saison	Entremet chocolat	Compote	Petit suisse aromatisé	Fruit de saison



Certification environnementale niveau 2



Appellation d'origine protégée



Indication géographique protégée



Production locale



Agri éthique France



Haute valeur environnementale



Agriculture biologique



Pêche durable MSC

Menus réalisés par une diététicienne diplômée et susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements

Semaine 45

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
02/11/2026	03/11/2026	04/11/2026	05/11/2026	06/11/2026
Rillettes de sardines au fromage frais	 Râpée de chou rouge 	Salade d'haricots verts à l'échalote	Potage alphabet	Carottes râpées vinaigrette 
Rôti de veau au jus 	Nuggets de blé	Steak hachée 	Jambon grill 	Pâtes au saumon
Salsifis	Salade verte 	Purée de pommes de terre 	Gratin de chou fleur 	
	Fromage	Fromage		
Gâteau maison	Pêche au sirop	Fruit de saison	Fruit de saison	Yaourt nature sucré



Certification environnementale niveau 2



Appellation d'origine protégée



Indication géographique protégée



Production locale



Agri éthique France



Haute valeur environnementale



Agriculture biologique



Pêche durable MSC

Menus réalisés par une diététicienne diplômée et susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements

Semaine 46

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
09/11/2026	10/11/2026	11/11/2026	12/11/2026	13/11/2026

Chou blanc à la sauce soja 	Taboulé		Salade verte composée 	 Potage de lentilles
Emincés de bœuf sauce barbecue 	Haut de cuisse de poulet rôti 	Férié	Dos de colin 	Raviolis au fromage sauce tomate
Frites 	Carottes en persillade 		Purée de butternut 	Salade verte 
Fromage				
Fruit de saison	Fromage blanc aromatisé		Pâtisserie	Fruit de saison



Certification environnementale niveau 2



Appellation d'origine protégée



Indication géographique protégée



Production locale



Agri éthique France



Haute valeur environnementale



Agriculture biologique



Pêche durable MSC

Menus réalisés par une diététicienne diplômée et susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements