



MENU DE LA SEMAINE

du Lundi 03 Novembre au Vendredi 07 Novembre 2025

Lundi

3-NOV

Salade de Riz BIO

Boulettes de Pois Chiches et Poivrons BIO

Poêlée de Légumes BIO

Compote de Pomme

Yaourt Aromatisé BIO (7)




Mardi

4-NOV

Origine Viande

UE

Œufs Durs Mayonnaise (3,10)

Steak Haché aux Champignons (7)

Gratin de Pâtes BIO à la Courge (1; 7)

Emmental à la Coupe

Donuts d'Halloween (1; 3; 7)




Mercredi

5-NOV

Origine Viande

FRANCE

Salade d'Endives-Noix-Fromage (7,8,10)

Côte de Porc à la Moutarde à l'Ancienne (10,7)

Haricots Verts BIO Persillade

Raisin

Petits Suisses Nature et Sucre (7)



LISTE DE ALLERGÈNES :

1 CEREALES contenant du GLUTEN

2 CRUSTACES

3 ŒUFS

4 POISSONS

5 ARACHIDES

6 SOJA

7 LAIT

8 FRUITS A COQUES

9 CELERI

10 MOUTARDE

11 GRAINES DE SESAME

12 SULFITES

13 LUPIN

14 MOLLUSQUES

Jeudi

6-NOV

Choux Blanc Vinaigrette (10)

Boulette d'Agneau Sauce Tomate au Basilic

Riz BIO

Cookies

Compote en vrac



Vendredi

7-NOV

Boulgour aux Légumes du Soleil (1,10)

Filet de Poisson MSC au Curry (4,7)

Courgettes Sautées BIO

Fromage Blanc + Sucre

Beignet aux Pommes (1)




Le Responsable de production

Thomas LENOBLE

La Diététicienne

BEAUDUN Sandra

Menu susceptible de changement, sous réserve d'approvisionnement par nos fournisseurs

legende :



Indication
Géographique
Protégée



Association qui participe à la
Meilleure Qualité Alimentaire



Repas sans
Protéines Animales



Produits issus
de l'Agriculture
Biologique



Produits préparés 100%
par nos Cuisiniers



Poissons issus de
la Pêche Durable



Label rouge



Produits issus d'Agriculteurs
du Département 04 et 05



MENU SANS VIANDE DE LA SEMAINE
du Lundi 03 Novembre au Vendredi 07 Novembre 2025

Lundi	3-nov	Salade de Riz BIO Boulettes de Pois Chiches et Poivrons BIO Poêlée de Légumes BIO Compote de Pomme  Yaourt Aromatisé BIO (7)	
Mardi	4-nov	Œufs Durs Mayonnaise (3,10) Steak Végétal Gratin de Pâtes BIO à la Courge (1; 7) Emmental à la Coupe  Donuts d'Halloween (1; 3; 7)	
Mercredi	5-nov	Salade d'Endives-Noix-Fromage (7,8,10) Quenelles au sauce Haricots Verts BIO Persillade  Raisin Petits Suisses Nature et Sucre (7)	LISTE DE ALLERGÈNES : 1 CEREALES contenant du GLUTEN 2 CRUSTACES 3 ŒUFS
Judi	6-nov	Choux Blanc Vinaigrette (10) Boulettes Végétales Riz BIO Cookies  Compote en vrac	4 POISSONS 5 ARACHIDES 6 SOJA 7 LAIT 8 FRUITS A COQUES
Vendredi	7-nov	Boullgour aux Légumes du Soleil (1,10) Filet de Poisson MSC au Curry (4,7)  Courgettes Sautées BIO Fromage Blanc + Sucre  Beignet aux Pommes (1)	9 CELERI 10 MOUTARDE 11 GRAINES DE SESAME 12 SULFITES 13 LUPIN 14 MOLLUSQUES

Menu susceptible de changement, sous réserve d'approvisionnement par nos fournisseurs

Le responsable production

Thomas LENOBLE

La Diététicienne

BEAUDUN Sandra

LEGENDE :



Indication
Géographique
Protégée



Association qui participe à la
Meilleure Qualité Alimentaire



Repas sans
Protéines Animales



Produits issus
de l'Agriculture
Biologique



Produits préparés 100%
par nos cuisiniers



Label rouge



Produits issus d'Agriculteurs
du Département 04 et 05



poissons issus de
la pêche Durable