



MENU DE LA SEMAINE

du Lundi 20 Octobre au Vendredi 24 Octobre 2025

Lundi

20-oct

Salade de Blé BIO façon Taboulé (1)

Quenelles Sauce Tomate (3)

Carottes BIO Persillade



Fromage + Biscuit (1; 3; 7)

Mardi

21-oct

Origine Viande

FRANCE

Betteraves BIO Vinaigrette (10)

Rôti de Porc à la Crème (7)

Gnocchis (1; 3)

Produit Laitier



Banane

Mercredi

22-oct

Origine Viande

UE

Salade verte (10)

Raviolis à la Viande Sauce Tomate (1; 3)

Fruit ou Compote



Yaourt au Sucre de Canne BIO (7)

Jendredi

23-oct

Concombre Vinaigrette (10)

Pommes de Terre Farcies

Riz aux Légumes BIO

Fromage



Compote

Vendredi

24-oct

Rosette "LABEL ROUGE"

Mijoté de Poisson MSC au Lait de Coco (4; 7)

Épinards BIO à la Crème (7)

Fruit ou Compote



Crème à la Vanille (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

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 20 Octobre au Vendredi 24 Octobre 2025

Lundi 20-oct

Salade de Blé BIO façon Taboulé (1)
Quenelles Sauce Tomate (3)
Carottes BIO Persillade



Fromage + Biscuit (1; 3; 7)

Mardi 21-oct

Betteraves BIO Vinaigrette (10)
Crousty Végétal
Gnocchis (1; 3)



Petits Suisses Aromatisés
Banane

Mercredi 22-oct

Salade verte (10)
Raviolis aux Épinards



Fruit
Yaourt au Sucre de Canne BIO (7)

Jendredi 23-oct

Concombre Vinaigrette (10)
Tomates Farcies
Riz aux Légumes BIO



Edam
Compote

Vendredi 24-oct

Œufs Durs Mayonnaise

Mijoté de Poisson MSC au Lait de Coco (4; 7)



Épinards BIO à la Crème (7)



Compote en Gourde
Crème à la Vanille (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

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

Le responsable production

Thomas LENOBLE

La Diététicienne

BEAUDUN Sandra

LEGENDE :



Indication
Géographique
Protégée
Produits issus
de l'Agriculture
Biologique



Association qui participe à la
Meilleure Qualité Alimentaire



Produits préparés 100%
par nos cuisiniers



Produits issus d'Agriculteurs
du Département 04 et 05



Repas sans
Protéines Animales



poissons issus de
la pêche Durable



Label rouge