



MENU DE LA SEMAINE

du Lundi 28 Septembre 2026 au Vendredi 02 Octobre 2026

Lundi

28-sept

Origine Viande

UE

Salade d'Haricots Verts BIO (1,3,7,10,12)

Boulettes de Bœuf au Jus de Viande

Carottes BIO à la Crème d'Ail (7)

Purée de Fruit

Yaourt Nature BIO et Sucre (7)



Mardi

29-sept

Salade de Tomates-Mozzarella (7; 10)

Aiguillette de Blé Pané aux Épinards et Fêta (1,7)

Gratin de Chou Fleur BIO (1,7)

Berlingo

Tarte au Citron (1,3,7)



Mercredi

30-sept

Origine Viande

UE

Salade de Maïs + Fêta (7; 10)

Tomates Farcies

Galette Choux Fleurs, Brocolis et Carotte

Banane

Petits Suisses BIO Aromatisés (7)



Jeudi

1-oct

Origine Viande

France

Feuilleté aux Légumes (1)

Sauté de Porc Du Montagnard Des Alpes à la Tomate

Lentilles

Fromage à la Coupe

Pomme BIO



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

Vendredi

2-oct

Salade Verte et Croûtons (1; 10)

Donut de Poisson (1; 3; 4)

Petit Épeautre BIO et Légumes (1)

Liegeois Vanille

Compote en Gourde



Le Directeur Adjoint

Thomas LENOBLE

La Diététicienne

BEAUDUN Sandra

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

LEGENDE :



Indication
Géographique
Protégée



Produits issus
de l'Agriculture
Biologique



Label rouge



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



MENU SANS VIANDE DE LA SEMAINE
du Lundi 28 Septembre 2026 au Vendredi 02 Octobre 2026

Lundi 28-sept

Salade d'Haricots Verts BIO
(1,3,7,10,12)
Boulettes Végétales
Carottes BIO à la Crème d'Ail (7)
 Purée de Fruit
Yaourt Nature BIO et Sucre (7)

Mardi 29-sept

Salade de Tomates-Mozzarella (7; 10)
Aiguillette de Blé Pané aux Épinards et
Fêta (1,7)
Gratin de Chou Fleur BIO (1,7)
Berlingo
 Tarte au Citron (1,3,7)

Mercredi 30-sept

Salade de Maïs + Fêta (7; 10)
Cordon Bleu Végétal
Galette Choux Fleurs, Brocolis et Carotte
 Banane
Petits Suisses BIO Aromatisés (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

Judi 1-oct

Feuilleté aux Légumes (1)
Émincé végétal
Lentilles
Fromage à la Coupe
 Pomme BIO

Vendredi 2-oct

Salade Verte et Croûtons (1; 10)
Donut de Poisson (1; 3; 4)
Petit Épeautre BIO et Légumes (1)
Liegeois Vanille
 Compote en Gourde

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
Meilleur 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