



MENU DE LA SEMAINE

du Lundi 14 Septembre 2026 au Vendredi 18 Septembre 2026

Lundi 14-sept Origine Viande FRANCE	Salade de Maïs et Fromage de Brebis Ciboulette (7; 10) Côte de Porc à la Moutarde (7; 10) Polenta au Fromage (7) Babybel (7) Pêche au Sirop	
Mardi 15-sept	Salade de Blé aux Légumes (1; 10) Boulettes de Pois Chiches aux Poivrons et Cumin BIO Haricots Verts BIO Berlingo de Pomme Cheesecake 1; 3; 7)	
Mercredi 16-sept Origine Viande UE Transformé : France	Salade Verte (10) Rosbeef aux Oignons Purée de Légumes BIO (7) Raisin Yaourt Nature et Confiture (7)	LISTE DE ALLERGÈNES : 1 CEREALES contenant du GLUTEN 2 CRUSTACES
Jeudi 17-sept Origine Viande FRANCE	Courgettes Râpées BIO (10) Chili Con Carne Riz BIO Crème à la Vanille Pomme BIO	3 ŒUFS 4 POISSONS 5 ARACHIDES 6 SOJA 7 LAIT 8 FRUITS A COQUES
Vendredi 18-sept	Panismile Tomate Mozzarella (1; 7) Filet de Poisson Pané au Corn Flakes (1, 3, 4) Gratin de Brocolis BIO Compote BIO Riz au Lait BIO	9 CELERI 10 MOUTARDE 11 GRAINES DE SESAME 12 SULFITES 13 LUPIN 14 MOLLUSQUES

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
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 14 Septembre 2026 au Vendredi 18 Septembre 2026

Lundi 14-sept

Salade de Maïs et Fromage de Brebis
Ciboulette(7; 10)
Galette de Quinoa à la Pravençale
Polenta au Fromage (7)
Babybel (7)
Pêche au Sirop

Mardi 15-sept

Salade de Blé aux Légumes (1; 10)
Boulettes de Pois Chiches aux Poivrons
et Cumin BIO
Haricots Verts BIO
Berlingo de Pomme
Cheesecake 1; 3; 7)



Mercredi 16-sept

Salade Verte (10)
Nuggets Végétal
Purée de Légumes BIO (7)
Raisin
Yaourt Nature et Confiture (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

Jendredi 17-sept

Courgettes Râpées BIO (10)
Chili SIN Carne
Riz BIO
Crème à la Vanille
Pomme BIO



Vendredi 18-sept

Panismile Tomate Mozzarella (1; 7)
Filet de Poisson Pané au Corn Flakes
(1, 3, 4)
Gratin de Brocolis BIO
Compote BIO
Riz au Lait BIO



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
Meilleur 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