



MENU DE LA SEMAINE

du Lundi 19 Octobre 2026 au Vendredi 23 Octobre 2026

Lundi

19-oct

0

0

Salade de Blé BIO Façon Taboulé (1)

Quenelles de Brochet Sauce Tomate (3)

Ratatouille

Petits Suisses Nature et Miel

Yaourt au Sucre de Canne BIO (7)



Mardi

20-oct

Origine Viande

France

Betteraves BIO Vinaigrette (10)

Rôti de Porc à la Crème (7)

Röstis de Légumes

Compote

Mille-Feuilles (1; 3; 7)



Mercredi

21-oct

Origine Viande

UE

Salade verte (10)

Raviolis à la Viande Sauce à la Courge (1; 3)

et Fromage Rapé (7)

Fromage à la Coupe

Banane

Jeudi

22-oct



Cèleri Rémoulade (9; 10)

Omelette aux Fines Herbes (3; 7)

Gratin de Courgettes (1; 7)

Raisin

Gâteau de Riz (7)

Vendredi

23-oct

Origine Viande

France

Pâté en Croûte au Poulet et à la Moutarde (1; 3; 7; 10)

Pommes de Terre Farcies

Épinards BIO à la Crème (7)

Poire

Crème à la Vanille (7)



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

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 SANS VIANDE DE LA SEMAINE
du Lundi 19 Octobre 2026 au Vendredi 23 Octobre 2026



Lundi 19-oct

Salade de Blé BIO Façon Taboulé (1)

Quenelles de Brochet Sauce Tomate (3)

Ratatouille



Petits Suisses Nature et Miel

Yaourt au Sucre de Canne BIO (7)

Mardi 20-oct

Betteraves BIO Vinaigrette (10)

Saucisses Végétales

Röstis de Légumes

Compote



Mille-Feuilles (1; 3; 7)

Mercredi 21-oct

Salade verte (10)

Raviolis aux Épinards

et Fromage Rapé (7)

Fromage à la Coupe

Banane

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 22-oct

Cèleri Rémoulade (9; 10)

Omelette aux Fines Herbes (3; 7)

Gratin de Courgettes (1; 7)

Raisin

Gâteau de Riz (7)

Vendredi 23-oct

Œufs Durs

Cordon Bleu Végétal

Épinards BIO à la Crème (7)

Poire



Crème à la Vanille (7)

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



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