



MENU DE LA SEMAINE

du Lundi 26 Octobre 2026 au Vendredi 30 Octobre 2026

Lundi 26-oct Origine Viande France	Salade Strabourgeoise (10) Cuisse de de Poulet Basquaise Haricots beurre Edam (7) Petits Suisses Aromatisés BIO (7)	
Mardi 27-oct Origine Viande UE	Salade de Sarrasin et Légumes Verts Filet de Poisson MSC à l'Aneth (4; 7) Poêlée de Légumes BIO Berlingo Mousse de Marron (7)	
Mercredi 28-oct Origine Viande UE	Champignons à la Grecque Galopin de Veau aux Olives Pâtes BIO (1; 3) Biscuit Poire	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 29-oct Origine Viande UE	Salade de Choux Fleurs (10) Poêlée de Petit Epeautre BIO (1) aux Légumes et aux Pois Chiche "Maison" Kiwi Fromage Blanc BIO en Vrac (7)	
Vendredi 30-oct Origine Viande UE Transformé : France	Feuilleté aux Légumes (1; 3; 7) Bœuf Braisé aux Olives Gratin de Courges (7) Flan caramel (7) Compote BIO	

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 26 Octobre 2026 au Vendredi 30 Octobre 2026



Lundi 26-oct

Salade Strasbourgeoise végétale
Steak Végétal
Haricots beurre
Edam (7)
Petits Suisses Aromatisés BIO (7)

Mardi 27-oct

Salade de Sarrasin et Légumes Verts
Filet de Poisson MSC à l'Aneth (4; 7)
Poêlée de Légumes BIO
Berlingo
Mousse de Marron (7)

Mercredi 28-oct

Champignons à la Grecque
Boulettes végétales
Pâtes BIO (1; 3)
Biscuit
Poire

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 29-oct

Salade de Choux Fleurs (10)
Poêlée de Petit Epeautre BIO (1) aux
Légumes
et aux Pois Chiche "Maison"
Kiwi
Fromage Blanc BIO en Vrac (7)

Vendredi 30-oct

Feuilleté aux Légumes (1; 3; 7)
Grillardin Végétal Fromager
Gratin de Courges (7)
Flan caramel (7)
Compote 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



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