

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
			LE JOUR DU 	MENU 100% CIRCUITS COURTS
 Chou rouge râpé 	Pizza au fromage		 Salade de lentilles 	 Salade verte aux croûtons vinaigrette du Terroir 
 Rougail de saucisse 	 Hoki pané et citron		 Tortellinis BIO Sauce crème Et fromage râpé	 Poulet Rôti au jus 
Saucisse de volaille 				
 Semoule safranée BIO 	 Courgettes béchamel 			 Gratin de Crécy (100-150 mg calcium) 
Croc'lait	Bûchette Mi chèvre		 Yaourt BIO à la vanille 	 Tomme d'Aquitaine (>100 mg calcium)
 Compote de pommes BIO 	Banane Rup		 Fruits BIO	 Crème dessert BIO au chocolat  (>100 mg calcium)

 **Produit BIO**
 **Label Rouge**
 **Issu des régions ultra-périphériques**

 **Appellation d'Origine Protégée**
 **Indication Géographique Protégée**
 **Appellation d'Origine Contrôlée**

 **Pêche responsable**
 **Viande racée**
 **Bleu Blanc Cœur**

 **Spécialité du chef**
 **Nouvelle recette**
 **Plat durable**

 **Viande d'origine Française**
 **Production locale**
 **Confectionné à la cuisine centrale**



Menu Du 12 au 16 Octobre 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
LE JOUR DU Végé Tarte aux poireaux	Chou blanc, framboise, dés d'abricots, amandes, vinaigrette pomme		Pâte de Campagne et cornichons	Concombre vinaigrette
Omelette BIO au fromage	Rôti de bœuf BIO et sauce Marengo		Poisson frais Bouillon Méditerranéen	Civet de porc CE2 Civet de dinde
Epinards Et pommes de terre béchamel	Panaïs, carottes et navets Et Blé		Riz Créole	Haricots verts BIO persillés
Fromage blanc, miel (>100 mg calcium)	Cantal		Petit moulé ail et fines herbes (>150 mg calcium)	Tomme BIO de Brebis (>150 mg calcium)
Banane BIO	Mousse au chocolat		Fruits (Ecoresponsable)	Taillis de fruits secs (pudding au pain et aux fruits secs)



Produit BIO



Label Rouge



Issu des régions ultra-périphériques



Appellation d'Origine Protégée



Indication Géographique Protégée



Appellation d'Origine Contrôlée



Pêche responsable



Viande racée



Bleu Blanc Cœur



Spécialité du chef



Nouvelle recette



Plat durable



Viande d'origine Française



Production locale



Confectionné à la cuisine centrale

LISTE DES ALLERGÈNES



Date	Plat	Lait	Blé / Gluten	Oeuf	Poisson	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusques	Soja	Céleri	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin
Période du 28 septembre au 4 octobre															
jeu 1 octobre	Macédoine, agrémentée de mayonnaise			X		X							X		
	Sauté de bœuf LR bourguignon	X		X		X									
	Purée de pommes de terre	X													
	Tomme noire	X													
	Prune jaune														
ven 2 octobre	Salade coleslaw			X		X							X		
	Cordon bleu	X	X							X					
	Coquillettes		X												
	Ratatouille maison														
	Saint Nectaire	X													
	Pêches au sirop														

LISTE DES ALLERGÈNES

Date	Plat	Lait	Blé / Gluten	Oeuf	Poisson	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusques	Soja	Céleri	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin
Période du 5 octobre au 11 octobre															
lun 5 octobre	Chou rouge râpé maison					X									
	Saucisse de Toulouse rougail					X									
	Saucisse de volaille au rougail		X			X									
	Semoule bio safrané		X												
	Croclait	X													
	Compote de pommes bio locale														
mar 6 octobre	Pizza au fromage	X	X												
	Filet de hoki pané et citron		X		X										
	Courgettes béchamel	X													
	Bûchette mi chèvre	X													
	Banane France RUP														
mer 7 octobre	Chou-fleur sauce ciboulette au vinaigre de cidre	X		X		X							X		
	Sauté de veau FR sauce bobotie					X							X		
	Boulgour bio		X												
	Gouda bio	X													
	Pomme rouge Ecoresponsable														
jeu 8 octobre	Salade de lentilles														
	Tortelloni Pomodoro e Mozzarella à l'ail et à l'échalote	X	X	X											
	Yaourt aromatisé vanille Bio	X													
	Raisin blanc bio														
ven 9 octobre	Laitue aux croûtons	X	X												
	Poulet rôti au jus										X				
	Gratin de Crécy	X	X												
	Tomme d'Aquitaine	X													
	Crème dessert BIO chocolat	X													

LISTE DES ALLERGÈNES

Date	Plat	Lait	Blé / Gluten	Oeuf	Poisson	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusques	Soja	Céleri	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin
Période du 12 octobre au 18 octobre															
lun 12 octobre	Tarte aux poireaux fraîche	X	X	X											
	Omelette au fromage Bio	X		X											
	Epinards et pomme de terre béchamel	X													
	Fromage blanc miel citron	X				X									
	Banane bio														
mar 13 octobre	Chou blanc aux abricots amandes vgt pomme					X	X						X		
	Rôti de boeuf BIO et sauce marengo														
	Mélange de panais carottes navets														
	Blé		X												
	Cantal AOC	X													
	Mousse au chocolat au lait	X													
mer 14 octobre	Soupe de fèves		X												
	Sauté de chapon sauce brouet					X	X								
	Lentilles BIO locales à la paysanne														
	Pointe de Brie	X													
	Purée de pommes														
jeu 15 octobre	Pâté de campagne	X													
	Roulade de volaille									X					
	Filet de lieu noir sauce bouillon méditerranéen	X			X										
	Riz créole														
	Tartare ail et fines herbes	X													
	Poire ronde Ecoresponsable														
ven 16 octobre	Concombre vinaigrette														
	Sauté de porc CE2 sauce civet miel amandes					X	X								
	Sauté de dinde LR civet miel amandes					X	X								
	Haricots verts bio persillés														
	Tomme de vache BIO	X													
	Taillis de fruits secs	X	X	X		X	X								

LISTE DES ALLERGÈNES

Date	Plat	Lait	Blé / Gluten	Oeuf	Poisson	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusques	Soja	Céleri	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin
Période du 19 octobre au 25 octobre															
lun 19 octobre	Céleri remoulade préparé..			X		X					X		X		
	Axoa de boeuf FR														
	Coudes		X												
	Emmental	X													
	Compote pomme-ananas														
mar 20 octobre	Potage Essäu	X													
	Croq veggie fromage	X	X												
	Bouquet de brocolis béchamel	X													
	Pommes vapeur														
	Yaourt brassé aux fruits	X													
	Raisin blanc														
mer 21 octobre	Carottes râpées					X									
	Filet de hoki sauce armoricaine	X			X						X				
	Semoule bio		X												
	Pavé demi sel	X													
	Abricots au sirop														
jeu 22 octobre	Salade gourmande	X	X	X	X	X		X					X		
	Rôti de veau FR au jus										X				
	Petits pois à la paysanne														
	TOMME BLANCHE	X													
	Prune rouge														
ven 23 octobre	Rillettes de thon	X		X	X	X							X		
	Croque Monsieur	X	X												
	Croque Monsieur de volaille	X	X												
	Laitue Iceberg														
	Edam Bio	X													
	Stracciatella copeaux chocolat	X								X					

LISTE DES ALLERGÈNES

Date	Plat	Lait	Blé / Gluten	Oeuf	Poisson	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusques	Soja	Céleri	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin
Période du 26 octobre au 1 novembre															
lun 26 octobre	Salami	X											X		
	Roulade de volaille									X					
	Filet de saumon sauce waterzoï	X			X						X				
	Blé bio pilaf		X												
	Saint Nectaire	X													
	Pommes Golden														
mar 27 octobre	Endives aux pommes					X									
	Chicken wings LR														
	Pommes sautées														
	Edam	X													
	Liégeois à la vanille	X													
mer 28 octobre	Salade de riz bio à la californienne					X							X		
	Rôti de boeuf BIO et sauce estragon	X													
	Flan de julienne de légumes	X		X							X				
	fromage frais sel de guerande	X													
	Banane bio														
jeu 29 octobre	Salade anglaise au cheddar	X	X			X							X		
	Calamar à la romaine		X						X						
	Choux-fleur et pdt sauce mornay	X													
	Emmental	X													
	Compote de pomme poire BIO														
ven 30 octobre	Potage aux potimarron	X													
	Torti sauce potiron et fines herbes	X	X								X				
	Fromage blanc mandarine	X													
	Tarte aux abricots	X	X	X		X									