



	S41 Du 5 au 9 octobre 2026	S42 - Semaine des saveurs "Découvre les bienfaits des légumes" Du 12 au 16 octobre 2026	S43 - vacances scolaires Du 19 au 23 octobre 2026	S44 - vacances scolaires Du 26 au 30 octobre 2026
LUNDI	/	Salade de pommes de terre bio mayonnaise (Pommes de terre, olives, persil)	Pizza au fromage	Salade de pois chiches vinaigrette
	Santé de veau sauce charcutière	Tarte automnale (Tarte garnie d'une préparation à base de fourme d'Ambert AOP, de cheddar et patate douce)	Emincé de poulet bio sauce pesto rosso	Boulettes de bœuf bio sauce bourguignonne
	Haricots beurre bio	Haricots plats	Chou-fleur béchamel	Semoule
	Yaour fermier nature bio + sucre	/	/	/
	Poire bio	Pomme bio	Poire bio	Pomme golden de Mauguio
MARDI	Taboulé	Salade de riz provençale vinaigrette (Riz, maïs, tomates, persil)	Carottes râpées vinaigrette	Salade napolitaine vinaigrette (Pâtes torsades, tomates, maïs et persil)
	Picoussel + ketchup (Galette aveyronnaise à base d'œuf, farine, blettes, oignons)	Filet de lieu à la fondue de poireaux	Steak de bœuf sauce provençale	Dos de colin pané
	Brocolis	Purée de potiron patate douce	Pommes de terre rissolées	Epinards hachés bio à la béchamel et croûtons
	St Nectaire AOP (coupe)	/	/	/
	Raisins bio	Donut au sucre	Liégeois chocolat	Banane
MERCREDI	Carottes râpées	Gaspacho carotte orange curcuma du chef	/	Salade de tomates
	Poulet sauce basquaise (filet)	Lasagnes de bœuf	Rôti de porc sauce tomate* SV : Hoki sauce tomate	Sauté de veau sauce tex-mex
	Riz	(Plat complet)	Haricots blancs coco à la tomate	Carottes vichy
	Yaourt aromatisé	Suisse aromatisé	Fromage blanc aux fruits	/
	/	/	Banane	Purée pomme-poire bio
JEUDI	Salade verte bio	Tartinade de chou-fleur du chef	/	Salade verte iceberg
	Jambon* SV : Omelette	Cordon bleu	Calamars à la romaine + mayonnaise	Chili aux lingots végétales bio
	Coquillettes	Carott'Cœur (Carottes, potiron, pois chiches, butternut, emmental)	Haricots verts	Riz
	/	/	Munster AOP (coupe)	Camembert (coupe)
	Banane	Purée pomme-pêche	Raisins	Crème dessert chocolat
VENDREDI	/	Cake chèvre betteraves du chef	Salade de tomates	/
	Saumon sauce tomate	Sauté de porc bio sauce paprika SV : Paupiette du pêcheur sauce curry coco	Pennes à la fondue de poireaux	Saucisses de Francfort + ketchup SV : Omelette
	Blé à la provençale	Semoule	(Plat complet)	Purée de potimarron bio
	Crème anglaise	Petite tomme bio du Trièves (coupe)	Pointe de brie (coupe)	Fromage blanc en seau + sucre vrac
	Brownie au chocolat du chef	Raisins bio	Flan vanille nappé caramel	Carottes cake du chef
	Entrée de la semaine : Betteraves vinaigrette Légumes de la semaine : Carottes	Entrée de la semaine : Carottes râpées Légumes de la semaine : Epinards à la crème	Entrée de la semaine : Macédoine de légumes Légumes de la semaine : Ratatouille	Entrée de la semaine : Concombres à la crème Légumes de la semaine : Haricots verts

Légende



Labels (Egalim)
AOP, IGP, CE2, HVE, Pêche responsable,
RUP, label rouge, Fermier...



Produit issu de l'agriculture
biologique



Viande Française



Produit local et circuit court



Recette du Chef



FranceAgriMer :

Aide UE à destination des écoles



Frais



Epicierie



Surgelé



* Présence de porc



SV = alternative sans viande à la place du porc

Sous réserve de modifications

Tous nos plats sont susceptibles de contenir les 14 allergènes suivants : céréales contenant du gluten (seigle, blé, orge,
avoine, épeautre, kamut), crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame,
anhydride sulfureux et sulfites, lupin et mollusques.