

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
31/08/2026	01/09/2026	02/09/2026	03/09/2026	04/09/2026	05/09/2026	06/09/2026
Midi ☐	Midi ☐	Midi ☐	Midi ☐	Midi ☐	Midi ☐	Midi ☐
Salade de haricots verts BIO vinaigrette	Saucisson à l'ail - cornichon*	Gaspacho de concombre	Salade de tomates BIO	Macédoine de légumes mayonnaise (entrée)	Salade de maïs	Carottes râpées BIO sauce ciboulette
Moussaka VBF	Grillade - Chipolatas*	Filet de lieu MSC sauce italiano	Sauté de porc à la diable*	Filet de hoki MSC à l'anis	Emincé de volaille BIO aux herbes de provence	Rôti de boeuf VBF froid - sauce béarnaise
Salade verte - stick vinaigrette	Frites et salade	Riz aux petits légumes	Flageolets et carottes	Quinoa et brocolis	Pommes de terre vapeur et ratatouille	Taboulé (accompagnement)
Plateau de fromage	Plateau de fromage	Plateau de fromage	Plateau de fromage	Plateau de fromage	Plateau de fromage	Plateau de fromage
Fruit de saison BIO	Fruit de saison BIO	Beignet chocolat	Purée de pomme pêche BIO	Yaourt aromatisé local à la fraise	Fruit de saison BIO	Tarte aux pommes normande
Soir ☐	Soir ☐	Soir ☐	Soir ☐	Soir ☐	Soir ☐	Soir ☐
Emincé de poulet à la crème	Penne et courgettes	Couscous (kefta de volaille, merguez)	Pommes de terre sautées et haricots plats	Mijoté de veau au cidre	Lentilles au jus	Hachis parmentier de bœuf VBF et de légumes
Fromage blanc sans sucre	Camembert BIO	Edam	Tomme noire	Yaourt brassé nature	Yaourt nature	Saint-Paulin
Purée de pomme BIO	Crème saveur vanille	Fruit de saison BIO	Purée de pomme poire BIO	Fruit de saison BIO	Purée de pomme banane BIO	Fruit de saison BIO

* Recette
contenant

BIO
Issu de l'agriculture
Biologique

MSC
Pêche durable

LR
Label Rouge

VBF
Viande Bovine
Française

AOP
Appellation
d'Origine Protégée

IGP
Indication Géographique
Protégée

HVE
Haute Valeur
Environnemental

Plat complet : le plat est présenté dans une seule barquette en quantité suffisante en lien avec l'intitulé du plat

SANS SUCRE

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
31/08/2026	01/09/2026	02/09/2026	03/09/2026	04/09/2026	05/09/2026	06/09/2026
MIDI ☐	MIDI ☐	MIDI ☐	MIDI ☐	MIDI ☐	MIDI ☐	MIDI ☐
Salade de haricots verts BIO vinaigrette	Oeuf dur nature	Gaspacho de concombre	Salade de tomates BIO	Macédoine de légumes mayonnaise (entrée)	Salade de maïs	Carottes râpées BIO sauce ciboulette
Moussaka VBF	Sauté de veau milanaise	Filet de lieu MSC sauce italiano	Sauté de porc à la diable*	Filet de hoki MSC à l'anis	Emincé de volaille BIO aux herbes de provence	Rôti de boeuf VBF froid - sauce béarnaise
Purée de pommes de terre et haricots verts	Purée de pois cassés	Riz aux petits légumes	Flageolets et carottes	Quinoa et brocolis	Pommes de terre vapeur et ratatouille	Taboulé (accompagnement)
Plateau de fromage	Plateau de fromage	Plateau de fromage	Plateau de fromage	Plateau de fromage	Plateau de fromage	Plateau de fromage
Fruit de saison BIO	Fruit de saison BIO	Purée de fruits	Purée de pomme pêche BIO	Purée de pomme	Fruit de saison BIO	Forêt noire sans sucre
Soir ☐	Soir ☐	Soir ☐	Soir ☐	Soir ☐	Soir ☐	Soir ☐
Emincé de poulet LR à la crème	Penne et courgettes	Couscous (kefta de volaille, merguez)	Pommes de terre sautées et haricots plats	Mijoté de veau au cidre	Lentilles au jus	Hachis parmentier de bœuf VBF et de légumes
Fromage blanc sans sucre	Camembert BIO	Yaourt brassé nature	Tomme noire	Yaourt brassé nature	Yaourt nature	Yaourt nature
Purée de pomme BIO	Purée de fruits	Fruit de saison BIO	Purée de pomme poire BIO	Fruit de saison BIO	Purée de pomme banane BIO	Fruit de saison BIO

* Recette
contenant
du porc

BIO
Issu de l'agriculture
Biologique

MSC
Pêche durable

LR
Label Rouge

VBF
Viande Bovine
Française

AOP
Appellation
d'Origine Protégée

IGP
Indication Géographique
Protégée

HVE
Haute Valeur
Environnemental

Plat complet : le plat est présenté dans une seule barquette en quantité suffisante en lien avec l'intitulé du plat

SANS SEL

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
31/08/2026	01/09/2026	02/09/2026	03/09/2026	04/09/2026	05/09/2026	06/09/2026
MIDI ☐	MIDI ☐	MIDI ☐	MIDI ☐	MIDI ☐	MIDI ☐	MIDI ☐
Salade de haricots verts BIO vinaigrette	Œufs durs mayonnaise	Gaspacho de concombre	Salade de tomates BIO	Macédoine de légumes mayonnaise (entrée)	Salade de maïs	Carottes râpées BIO sauce ciboulette
Filet de colin au jus	Sauté de veau milanaise	Filet de lieu MSC sauce italiano	Sauté de porc à la diable*	Filet de hoki MSC à l'anis	Emincé de volaille BIO aux herbes de provence	Rôti de boeuf VBF froid - sauce béarnaise
Purée de pommes de terre et haricots verts	Purée de pois cassés	Riz aux petits légumes	Flageolets et carottes	Quinoa et brocolis	Pommes de terre vapeur et ratatouille	Taboulé (accompagnement)
Gouda sans sel	Yaourt nature BIO et local	Saint-Paulin sans sel	Petit suisse sans sucre	Edam sans sel	Saint-Paulin sans sel	Gouda sans sel
Fruit de Saison BIO	Fruit de saison BIO	Beignet chocolat	Purée de pomme pêche BIO	Yaourt aromatisé local à la fraise	Fruit de saison BIO	Tarte aux pommes normande
Soir ☐	Soir ☐	Soir ☐	Soir ☐	Soir ☐	Soir ☐	Soir ☐
Emincé de poulet LR à la crème	Penne et courgettes	Omelette nature	Cubes de navet	Mijoté de veau au cidre	Lentilles au jus	Limande meunière
Fromage blanc sans sucre	Edam sans sel	Yaourt brassé nature	Gouda sans sel	Yaourt brassé nature	Yaourt nature	Yaourt nature
Purée de pomme BIO	Crème saveur caramel	Fruit de saison BIO	Purée de pomme poire BIO	Fruit de saison BIO	Purée de pomme banane BIO	Fruit de saison BIO

* Recette
contenant

BIO
Issu de l'agriculture
Biologique

MSC
Pêche durable

LR
Label Rouge

VBF
Viande Bovine

AOP
Appellation

IGP
Indication Géographique

HVE
Haute Valeur

Plat complet : le plat est présenté dans une seule barquette en quantité suffisante en lien avec l'intitulé du plat

MOULINÉ

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
31/08/2026	01/09/2026	02/09/2026	03/09/2026	04/09/2026	05/09/2026	06/09/2026
MIDI ☐	MIDI ☐	MIDI ☐	MIDI ☐	MIDI ☐	MIDI ☐	MIDI ☐
Salade de haricots verts BIO vinaigrette	Œufs durs mayonnaise	Gaspacho de concombre	Salade de tomates BIO	Macédoine de légumes mayonnaise (entrée)	Salade de maïs	Carottes râpées BIO sauce ciboulette
Moussaka VBF	Sauté de veau milanaise	Filet de lieu MSC sauce italiano	Paupiette de bœuf VBF sauce champignon	Filet de hoki MSC à l'anis	Emincé de volaille BIO aux herbes de provence	Rôti de boeuf VBF froid - sauce béarnaise
Purée de pommes de terre et haricots verts	Purée de pois cassés	Riz aux petits légumes	Flageolets et carottes	Quinoa et brocolis	Pommes de terre vapeur et ratatouille	Taboulé (accompagnement)
Mimolette	Yaourt nature BIO et local	Gouda BIO	Petit suisse sans sucre	Saint-Nectaire AOP	Fromage à tartiner ail et fines herbes	Brie
Purée de fruits	Purée de fruits	Beignet chocolat	Purée de pomme pêche BIO	Yaourt aromatisé local à la fraise	Purée de fruits	Tarte aux pommes normande
Soir ☐	Soir ☐	Soir ☐	Soir ☐	Soir ☐	Soir ☐	Soir ☐
Emincé de poulet LR à la crème	Penne et courgettes	Couscous (kefta de volaille, merguez)	Pommes de terre sautées et haricots plats	Mijoté de veau au cidre	Lentilles au jus	Hachis parmentier de bœuf VBF et de légumes
Fromage blanc sans sucre	Camembert BIO	Yaourt brassé nature	Tomme noire	Yaourt brassé nature	Yaourt nature	Yaourt nature
Purée de pomme BIO	Crème saveur vanille	Purée de fruits	Purée de pomme poire BIO	Purée de pomme	Purée de pomme banane BIO	Purée de pomme abricot

* Recette
contenant

BIO
Issu de l'agriculture
Biologique

MSC
Pêche durable

LR
Label Rouge

VBF
Viande Bovine

AOP
Appellation

IGP
Indication Géographique

HVE
Haute Valeur

Plat complet : le plat est présenté dans une seule barquette en quantité suffisante en lien avec l'intitulé du plat

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
07/09/2026	08/09/2026	09/09/2026	10/09/2026	11/09/2026	12/09/2026	13/09/2026
Midi ☐	Midi ☐	Midi ☐	Midi ☐	Midi ☐	Midi ☐	Midi ☐
Salade de perles HVE aux légumes	Salade armor	Tarte méditerranéenne	Concombre BIO sauce bulgare	Salade de haricots verts BIO vinaigrette	Betteraves BIO sauce moutarde	Pastèque
Filet de colin MSC à l'oseille	Grillade - Faux filet	Langue de boeuf sauce piquante	Sauté de porc aux pruneaux*	Paupiette de saumon sauce nantaise	Salade piémontaise	Rôti de veau au thym
Riz et petits pois	Frites et salade	Pommes de terre vapeur BIO et brocolis BIO	Haricots rouges et légumes à la provençale	Riz et épinards	Plat complet	Semoule BIO aux petits légumes
Plateau de fromage	Plateau de fromage	Plateau de fromage	Plateau de fromage	Plateau de fromage	Plateau de fromage	Plateau de fromage
Fruit de saison BIO	Eclair Café	Fruit de saison	Mousse café	Fruit de saison BIO	Purée de pomme ananas	Pasteis de Nata
Soir ☐	Soir ☐	Soir ☐	Soir ☐	Soir ☐	Soir ☐	Soir ☐
Lasagnes bolognaise BIO	Sauté de veau sauce napolitaine	Semoule BIO et haricots verts BIO	Filet de poulet à la Sicilienne	Sauté de bœuf VBF à la méditerranéenne	Fondue de poireaux et riz	Ratatouille et pois chiche
Yaourt nature BIO	Saint-Nectaire AOP	Ortolan BIO	Yaourt aromatisé	Mimolette	Bleu	Fromage blanc sans sucre
Purée de pommes pruneaux	Fruit de saison BIO	Purée de pomme pêche BIO	Fruit de saison BIO	Purée de pomme BIO	Yaourt aromatisé local à la vanille	Fruit de saison BIO

* Recette contenant du porc

BIO
Issu de l'agriculture Biologique

MSC
Pêche durable

LR
Label Rouge

VBF
Viande Bovine Française

AOP
Appellation d'Origine Protégée

IGP
Indication Géographique Protégée

HVE
Haute Valeur Environnemental

Plat complet : le plat est présenté dans une seule barquette en quantité suffisante en lien avec l'intitulé du plat

SANS SUCRE

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
07/09/2026	08/09/2026	09/09/2026	10/09/2026	11/09/2026	12/09/2026	13/09/2026
MIDI ☐	MIDI ☐	MIDI ☐	MIDI ☐	MIDI ☐	MIDI ☐	MIDI ☐
Salade de perles HVE aux légumes	Salade armor	Tarte méditerranéenne	Concombre BIO sauce bulgare	Salade de haricots verts BIO vinaigrette	Betteraves BIO sauce moutarde	Pastèque
Filet de colin MSC à l'oseille	Jambon braisé sauce madère*	Langue de bœuf sauce piquante	Sauté de porc aux pruneaux*	Paupiette de saumon sauce nantaise	Salade piémontaise	Rôti de veau au thym
Riz et petits pois	Farfalles et courgettes	Pommes de terre vapeur BIO et brocolis BIO	Haricots rouges et légumes à la provençale	Riz et épinards	Plat complet	Semoule BIO aux petits légumes
Plateau de fromage	Plateau de fromage	Plateau de fromage	Plateau de fromage	Plateau de fromage	Plateau de fromage	Plateau de fromage
Fruit de saison BIO	Purée de fruits	Fruit de saison	Purée de fruits	Fruit de saison BIO	Purée de pomme ananas	Forêt noire sans sucre
Soir ☐	Soir ☐	Soir ☐	Soir ☐	Soir ☐	Soir ☐	Soir ☐
Lasagnes bolognaise BIO	Sauté de veau sauce napolitaine	Semoule BIO et haricots verts BIO	Filet de poulet à la Sicilienne	Sauté de bœuf VBF à la méditerranéenne	Fondue de poireaux et riz	Ratatouille et pois chiche
Yaourt nature BIO	Petit suisse sans sucre	Ortolan BIO	Yaourt brassé nature	Yaourt nature	Bleu	Fromage blanc sans sucre
Purée de pommes pruneaux	Fruit de saison BIO	Purée de pomme pêche BIO	Fruit de saison BIO	Purée de pomme BIO	Fruit de saison	Fruit de saison BIO

* Recette contenant du porc

BIO
Issu de l'agriculture Biologique

MSC
Pêche durable

LR
Label Rouge

VBF
Viande Bovine Française

AOP
Appellation d'Origine Protégée

IGP
Indication Géographique Protégée

HVE
Haute Valeur Environnemental

Plat complet : le plat est présenté dans une seule barquette en quantité suffisante en lien avec l'intitulé du plat

SANS SEL

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
07/09/2026	08/09/2026	09/09/2026	10/09/2026	11/09/2026	12/09/2026	13/09/2026
MIDI ☐	MIDI ☐	MIDI ☐	MIDI ☐	MIDI ☐	MIDI ☐	MIDI ☐
Salade de perles HVE aux légumes	Salade armor	Crudités aux achards	Concombre BIO sauce bulgare	Salade de haricots verts BIO vinaigrette	Betteraves BIO sauce moutarde	Pastèque
Filet de colin MSC à l'oseille	Omelette nature	Langue de bœuf sauce piquante	Sauté de porc aux pruneaux*	Filet de colin	Salade piémontaise	Rôti de veau au thym
Riz et petits pois	Farfalles et courgettes	Pommes de terre vapeur BIO et brocolis BIO	Haricots rouges et légumes à la provençale	Riz et épinards	Plat complet	Semoule BIO aux petits légumes
Edam sans sel	Saint-Paulin sans sel	Yaourt nature BIO et local	Edam sans sel	Saint-Paulin sans sel	Yaourt nature BIO	Edam sans sel
Fruit de saison BIO	Eclair Café	Fruit de saison	Mousse café	Fruit de saison BIO	Purée de pomme ananas	Pasteis de Nata
Soir ☐	Soir ☐	Soir ☐	Soir ☐	Soir ☐	Soir ☐	Soir ☐
Saute de dinde marengo	Sauté de veau sauce napolitaine	Semoule BIO et haricots verts BIO	Filet de poulet à la Sicilienne	Sauté de bœuf VBF à la méditerranéenne	Fondue de poireaux et riz	Ratatouille et pois chiche
Yaourt nature BIO	Petit suisse sans sucre	Gouda sans sel	Yaourt aromatisé	Yaourt nature	Gouda sans sel	Fromage blanc sans sucre
Purée de pommes pruneaux	Fruit de saison BIO	Purée de pomme pêche BIO	Fruit de saison BIO	Purée de pomme BIO	Flan nappé caramel	Fruit de saison BIO

* Recette contenant du porc

BIO
Issu de l'agriculture Biologique

MSC
Pêche durable

LR
Label Rouge

VBF
Viande Bovine Française

AOP
Appellation d'Origine Protégée

IGP
Indication Géographique Protégée

HVE
Haute Valeur Environnemental

Plat complet : le plat est présenté dans une seule barquette en quantité suffisante en lien avec l'intitulé du plat

MOULINÉ

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
07/09/2026	08/09/2026	09/09/2026	10/09/2026	11/09/2026	12/09/2026	13/09/2026
MIDI ☐	MIDI ☐	MIDI ☐	MIDI ☐	MIDI ☐	MIDI ☐	MIDI ☐
Salade de perles HVE aux légumes	Salade armor	Tarte méditerranéenne	Concombre BIO sauce bulgare	Salade de haricots verts BIO vinaigrette	Betteraves BIO sauce moutarde	Champignons à la grecque
Filet de colin MSC à l'oseille	Boulette de boeuf VBF sauce colombo	Langue de boeuf sauce piquante	Filet de colin au jus	Paupiette de saumon sauce nantaise	Salade piémontaise	Rôti de veau au thym
Riz et petits pois	Farfalles et courgettes	Pommes de terre vapeur BIO et brocolis BIO	Haricots rouges et légumes à la provençale	Riz et épinards	Plat complet	Semoule BIO aux petits légumes
Tomme PY IGP	Gouda BIO	Yaourt nature BIO et local	Coulommiers	Rondelé ail et fines herbes	Yaourt nature BIO	Edam BIO
Purée de fruits	Eclair Café	Purée de fruits	Mousse café	Purée de pomme BIO	Purée de pomme ananas	Pasteis de Nata
Soir ☐	Soir ☐	Soir ☐	Soir ☐	Soir ☐	Soir ☐	Soir ☐
Lasagnes bolognaise BIO	Sauté de veau sauce napolitaine	Semoule BIO et haricots verts BIO	Filet de poulet à la Sicilienne	Sauté de bœuf VBF à la méditerranéenne	Fondue de poireaux et riz	Ratatouille et pois chiche
Yaourt nature BIO	Petit suisse sans sucre	Ortolan BIO	Yaourt aromatisé	Yaourt nature	Bleu	Fromage blanc sans sucre
Purée de pommes pruneaux	Purée de fruits	Purée de pomme pêche BIO	Purée de fruits	Riz au lait	Yaourt aromatisé local à la vanille	Purée de fruits

* Recette contenant du porc

BIO
Issu de l'agriculture Biologique

MSC
Pêche durable

LR
Label Rouge

VBF
Viande Bovine Française

AOP
Appellation d'Origine Protégée

IGP
Indication Géographique Protégée

HVE
Haute Valeur Environnemental

Plat complet : le plat est présenté dans une seule barquette en quantité suffisante en lien avec l'intitulé du plat

La journée du patrimoine :
Le fromage à l'honneur

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
14/09/2026	15/09/2026	16/09/2026	17/09/2026	18/09/2026	19/09/2026	20/09/2026
Midi ☐	Midi ☐	Midi ☐	Midi ☐	Midi ☐	Midi ☐	Midi ☐
Terrine de poisson à l'aneth	Salade de lentilles au fromage	Mortadelle - cornichon*	Radis noir râpé sauce bulgare	Salade d'artichaut	Macédoine mayonnaise	Courgettes râpées à la menthe
Quiche lorraine*	Plat savoyard façon tartiflette*	Emincé de poulet BIO sauce colombo	Saute de veau au cumin	Filet de colin MSC à la crème de poivron	Boulettes de bœuf VBF au poivre	Rôti de dinde à l'estragon
Salade verte - stick vinaigrette	Plat complet	Riz et ratatouille	Lentille et brunoise de légumes	Semoule et courgettes	Pâtes et poireaux à la crème	Carottes vichy et pommes vapeurs
Plateau de fromage	Plateau de fromage	Plateau de fromage	Plateau de fromage	Plateau de fromage	Plateau de fromage	Plateau de fromage
Fruit de saison BIO	Tarte aux pommes normande	Fruit de saison	Purée de pomme banane	Yaourt aromatisé local à la framboise	Fruit de saison BIO	Moelleux chocolat
Soir ☐	Soir ☐	Soir ☐	Soir ☐	Soir ☐	Soir ☐	Soir ☐
Pennet et haricots plats	Rôti de bœuf VBF au jus	Emincé de poulet BIO sauce colombo	Parmentier de canard maison aux légumes	Purée de panais et pommes de terre	Blé HVE aux petits légumes	Œufs dur BIO à la florentine
Saint-Paulin	Yaourt brassé nature	Brie	Petit suisse sans sucre	Chèvreine	Yaourt brassé nature	Mimolette
Liégeois au chocolat	Fruit de saison BIO	Purée de pomme	Fruit de saison BIO	Purée de pomme pêche BIO	Purée de pomme poire BIO	Fruit de saison BIO

* Recette
contenant du
porc

BIO
Issu de l'agriculture
Biologique

MSC
Pêche durable

LR
Label Rouge

VBF
Viande Bovine
Française

AOP
Appellation d'Origine
Protégée

IGP
Indication Géographique
Protégée

HVE
Haute Valeur
Environnemental

Plat complet : le plat est présenté dans une seule barquette en quantité suffisante en lien avec l'intitulé du plat

SANS SUCRE

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
14/09/2026	15/09/2026	16/09/2026	17/09/2026	18/09/2026	19/09/2026	20/09/2026
MIDI ☐	MIDI ☐	MIDI ☐	MIDI ☐	MIDI ☐	MIDI ☐	MIDI ☐
Terrine de poisson à l'aneth	Salade de lentilles au fromage	Oeuf dur nature	Radis noir râpé sauce bulgare	Salade d'artichaut	Macédoine mayonnaise	Courgettes râpées à la menthe
Quiche lorraine*	Plat savoyard façon tartiflette*	Emincé de poulet BIO sauce colombo	Saute de veau au cumin	Filet de colin MSC à la crème de poivron	Boulettes de bœuf VBF au poivre	Rôti de dinde à l'estragon
Purée de légumes	Plat complet	Riz et ratatouille	Lentille et brunoise de légumes	Semoule et courgettes	Pâtes et poireaux à la crème	Carottes vichy et pommes vapeurs
Plateau de fromage	Plateau de fromage	Plateau de fromage	Plateau de fromage	Plateau de fromage	Plateau de fromage	Plateau de fromage
Fruit de saison BIO	Purée de fruits	Fruit de saison	Purée de pomme banane	Fruit de saison	Fruit de saison BIO	Forêt noire sans sucre
Soir ☐	Soir ☐	Soir ☐	Soir ☐	Soir ☐	Soir ☐	Soir ☐
Pennes et haricots plats	Rôti de bœuf VBF au jus	Filet de merlu MSC sauce câpres	Parmentier de canard maison aux légumes	Purée de panais et pommes de terre	Blé HVE aux petits légumes	Oeufs dur BIO à la florentine
Yaourt nature	Yaourt brassé nature	Brie	Petit suisse sans sucre	Yaourt brassé nature	Yaourt brassé nature	Mimolette
Fruit de saison	Fruit de saison BIO	Purée de pomme	Fruit de saison BIO	Purée de pomme pêche BIO	Purée de pomme poire BIO	Fruit de saison BIO

* Recette contenant du porc

BIO
Issu de l'agriculture Biologique

MSC
Pêche durable

LR
Label Rouge

VBF
Viande Bovine Française

AOP
Appellation d'Origine Protégée

IGP
Indication Géographique Protégée

HVE
Haute Valeur Environnemental

Plat complet : le plat est présenté dans une seule barquette en quantité suffisante en lien avec l'intitulé du plat

SANS SEL

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
14/09/2026	15/09/2026	16/09/2026	17/09/2026	18/09/2026	19/09/2026	20/09/2026
MIDI ☐	MIDI ☐	MIDI ☐	MIDI ☐	MIDI ☐	MIDI ☐	MIDI ☐
Salade de lentilles à l'échalote	Salade de lentilles au fromage	Œufs durs - sauce cocktail	Radis noir râpé sauce bulgare	Salade d'artichaut	Macédoine mayonnaise	Courgettes râpées à la menthe
Filet de poulet au curry	Plat savoyard façon tartiflette*	Emincé de poulet BIO sauce colombo	Saute de veau au cumin	Filet de colin MSC à la crème de poivron	Cuisse de poulet à l'orientale	Rôti de dinde à l'estragon
Purée de légumes	Plat complet	Riz et ratatouille	Lentille et brunoise de légumes	Semoule et courgettes	Pâtes et poireaux à la crème	Carottes vichy et pommes vapeurs
Saint-Paulin sans sel	Gouda sans sel	Fromage blanc BIO	Saint-Paulin sans sel	Gouda sans sel	Edam sans sel	Yaourt nature BIO et local
Fruit de saison BIO	Tarte aux pommes normande	Fruit de saison	Purée de pomme banane	Yaourt aromatisé local à la framboise	Fruit de saison BIO	Moelleux chocolat
Soir ☐	Soir ☐	Soir ☐	Soir ☐	Soir ☐	Soir ☐	Soir ☐
Pennet et haricots plats	Rôti de bœuf VBF au jus	Filet de merlu	Parmentier de canard maison aux légumes	Purée de panais et pommes de terre	Blé HVE aux petits légumes	Œufs dur BIO à la florentine
Yaourt nature	Yaourt brassé nature	Edam sans sel	Petit suisse sans sucre	Yaourt brassé nature	Yaourt brassé nature	Saint-Paulin sans sel
Liégeois au chocolat	Fruit de saison BIO	Purée de pomme	Fruit de saison BIO	Purée de pomme pêche BIO	Purée de pomme poire BIO	Fruit de saison BIO

* Recette contenant du porc

BIO
Issu de l'agriculture Biologique

MSC
Pêche durable

LR
Label Rouge

VBF
Viande Bovine Française

AOP
Appellation d'Origine Protégée

IGP
Indication Géographique Protégée

HVE
Haute Valeur Environnemental

Plat complet : le plat est présenté dans une seule barquette en quantité suffisante en lien avec l'intitulé du plat

MOULINÉ

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
14/09/2026	15/09/2026	16/09/2026	17/09/2026	18/09/2026	19/09/2026	20/09/2026
MIDI ☐	MIDI ☐	MIDI ☐	MIDI ☐	MIDI ☐	MIDI ☐	MIDI ☐
Terrine de poisson à l'aneth	Salade de lentilles au fromage	Œufs durs - sauce cocktail	Radis noir râpé sauce bulgare	Salade d'artichaut	Macédoine mayonnaise	Courgettes râpées à la menthe
Filet de poulet au curry	Plat savoyard façon tartiflette*	Emincé de poulet BIO sauce colombo	Saute de veau au cumin	Filet de colin MSC à la crème de poivron	Boulettes de bœuf VBF au poivre	Rôti de dinde à l'estragon
Purée de légumes	Plat complet	Riz et ratatouille	Lentille et brunoise de légumes	Semoule et courgettes	Pâtes et poireaux à la crème	Carottes vichy et pommes vapeurs
Tomme blanche	Emmental	Fromage blanc BIO	Petit cabray	Camembert BIO	Saint-Nectaire AOP	Yaourt nature BIO et local
Purée de fruits	Tarte aux pommes normande	Purée de pomme	Purée de pomme banane	Yaourt aromatisé local à la framboise	Purée de pomme poire BIO	Moelleux chocolat
Soir ☐	Soir ☐	Soir ☐	Soir ☐	Soir ☐	Soir ☐	Soir ☐
Pennet et haricots plats	Rôti de bœuf VBF au jus	Emincé de poulet BIO sauce colombo	Parmentier de canard maison aux légumes	Purée de panais et pommes de terre	Blé HVE aux petits légumes	Œufs dur BIO à la florentine
Yaourt nature	Yaourt brassé nature	Brie	Petit suisse sans sucre	Yaourt brassé nature	Yaourt brassé nature	Mimolette
Liégeois au chocolat	Purée de fruits	Mousse café	Purée de fruits	Purée de pomme pêche BIO	Semoule au lait	Purée de fruits

* Recette contenant du porc

BIO
Issu de l'agriculture Biologique

MSC
Pêche durable

LR
Label Rouge

VBF
Viande Bovine Française

AOP
Appellation d'Origine Protégée

IGP
Indication Géographique Protégée

HVE
Haute Valeur Environnemental

Plat complet : le plat est présenté dans une seule barquette en quantité suffisante en lien avec l'intitulé du plat

Anniversaire						
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
21/09/2026	22/09/2026	23/09/2026	24/09/2026	25/09/2026	26/09/2026	27/09/2026
Midi ☐	Midi ☐	Midi ☐	Midi ☐	Midi ☐	Midi ☐	Midi ☐
Pâté de campagne - cornichon*	Gaspacho de tomates au basilic	Melon - entrée	Tarte aux poireaux (entrée)	Salade de betterave BIO aux pommes	Salade piémontaise (entrée)	Carottes râpées BIO vinaigrette
Emincé de volaille BIO sauce coco	Grillade - Côtes de porc*	Sauté de dinde à la crème	Rôti de veau aux herbes de provence	Filet de colin MSC aux agrumes	Sauté de bœuf VBF à la méditerranéenne	Rôti de porc LR sauce charcutière*
Blé HVE et brocolis	Frites et salade	Torsades et petits pois	Haricots blancs et carottes	Purée de pommes de terre et courgettes	Semoule aux petits légumes	Pommes de terre vapeur BIO et choux de Bruxelles
Plateau de fromage	Plateau de fromage	Plateau de fromage	Plateau de fromage	Plateau de fromage	Plateau de fromage	Plateau de fromage
Fruit de saison BIO	Yaourt aromatisé local au citron	Eclair au chocolat	Fruit de saison BIO	Purée de pomme poire BIO	Fruit de saison	Tarte au citron
Soir ☐	Soir ☐	Soir ☐	Soir ☐	Soir ☐	Soir ☐	Soir ☐
Tarte aux légumes	Quinoa et julienne de légumes	Saucisse grillée*	Egréné de bœuf VBF à l'origan	Boulgour et blettes	Quenelle de brochet sauce nantua	Lentilles et carottes
Tomme noire	Ortolan BIO	Yaourt brassé nature	Fromage blanc sans sucre	Edam BIO	Camembert BIO	Petit suisse sans sucre
Fruit du jour BIO	Purée de pomme	Fruit de saison BIO	Purée de pomme ananas	Flan nappé caramel	Purée de fruits	Fruit de saison BIO

* Recette contenant du porc

BIO
Issu de l'agriculture Biologique

MSC
Pêche durable

LR
Label Rouge

VBF
Viande Bovine Française

AOP
Appellation d'Origine Protégée

IGP
Indication Géographique Protégée

HVE
Haute Valeur Environnemental

Plat complet : le plat est présenté dans une seule barquette en quantité suffisante en lien avec l'intitulé du plat

SANS SUCRE

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
21/09/2026	22/09/2026	23/09/2026	24/09/2026	25/09/2026	26/09/2026	27/09/2026
MIDI ☐	MIDI ☐	MIDI ☐	MIDI ☐	MIDI ☐	MIDI ☐	MIDI ☐
Oeuf dur nature	Gaspacho de tomates au basilic	Melon - entrée	Tarte aux poireaux (entrée)	Salade de betterave BIO aux pommes	Salade piémontaise (entrée)	Carottes râpées BIO vinaigrette
Emincé de volaille BIO sauce coco	Risotto champignons et légumes verts	Sauté de dinde à la crème	Rôti de veau aux herbes de provence	Filet de colin MSC aux agrumes	Sauté de bœuf VBF à la méditerranéenne	Rôti de porc LR sauce charcutière*
Blé HVE et brocolis	Plat complet	Torsades et petits pois	Haricots blancs et carottes	Purée de pommes de terre et courgettes	Semoule aux petits légumes	Pommes de terre vapeur BIO et choux de Bruxelles
Plateau de fromage	Plateau de fromage	Plateau de fromage	Plateau de fromage	Plateau de fromage	Plateau de fromage	Plateau de fromage
Fruit de saison BIO	Purée de fruits	Purée de fruits	Fruit de saison BIO	Purée de pomme poire BIO	Fruit de saison	Forêt noire sans sucre
Soir ☐	Soir ☐	Soir ☐	Soir ☐	Soir ☐	Soir ☐	Soir ☐
Tarte aux légumes	Quinoa et julienne de légumes	Saucisse grillée*	Egréné de bœuf VBF à l'origan	Boulgour et blettes	Quenelle de brochet sauce nantua	Lentilles et carottes
Tomme noire	Yaourt brassé nature	Yaourt brassé nature	Fromage blanc sans sucre	Yaourt nature	Camembert BIO	Petit suisse sans sucre
Fruit du jour BIO	Fruit du jour	Fruit de saison BIO	Purée de pomme ananas	Fruit de saison	Purée de fruits	Fruit de saison BIO

* Recette contenant du porc

BIO
Issu de l'agriculture Biologique

MSC
Pêche durable

LR
Label Rouge

VBF
Viande Bovine Française

AOP
Appellation d'Origine Protégée

IGP
Indication Géographique Protégée

HVE
Haute Valeur Environnemental

Plat complet : le plat est présenté dans une seule barquette en quantité suffisante en lien avec l'intitulé du plat

SANS SEL

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
21/09/2026	22/09/2026	23/09/2026	24/09/2026	25/09/2026	26/09/2026	27/09/2026
MIDI ☐	MIDI ☐	MIDI ☐	MIDI ☐	MIDI ☐	MIDI ☐	MIDI ☐
Œufs durs mayonnaise	Gaspacho de tomates au basilic	Melon - entrée	Salade coleslaw (entrée)	Salade de betterave BIO aux pommes	Salade piémontaise (entrée)	Carottes râpées BIO vinaigrette
Emincé de volaille BIO sauce coco	Risotto champignons et légumes verts	Sauté de dinde à la crème	Rôti de veau aux herbes de provence	Filet de colin MSC aux agrumes	Sauté de bœuf VBF à la méditerranéenne	Rôti de porc LR sauce charcutière*
Blé HVE aux petits légumes	Plat complet	Torsades et petits pois	Haricots blancs et carottes	Purée de pommes de terre et courgettes	Semoule aux petits légumes	Pommes de terre vapeur BIO et choux de Bruxelles
Yaourt nature BIO	Edam sans sel	Saint-Paulin sans sel	Gouda sans sel	Edam sans sel	Yaourt nature BIO et local	Gouda sans sel
Fruit de saison BIO	Yaourt aromatisé local au citron	Eclair au chocolat	Fruit de saison BIO	Purée de pomme poire BIO	Fruit de saison	Tarte au citron
Soir ☐	Soir ☐	Soir ☐	Soir ☐	Soir ☐	Soir ☐	Soir ☐
Omelette nature	Quinoa et julienne de légumes	Omelette nature	Egréné de bœuf VBF à l'origan	Boulgour et blettes	Oeuf Dur	Lentilles et carottes
Gouda sans sel	Yaourt brassé nature	Yaourt brassé nature	Fromage blanc sans sucre	Yaourt nature	Saint-Paulin sans sel	Petit suisse sans sucre
Fruit du jour BIO	Purée de pomme	Fruit de saison BIO	Purée de pomme ananas	Flan nappé caramel	Purée de fruits	Fruit de saison BIO

* Recette
contenant
du porc

BIO
Issu de l'agriculture
Biologique

MSC
Pêche durable

LR
Label Rouge

VBF
Viande Bovine
Française

AOP
Appellation
d'Origine Protégée

IGP
Indication Géographique
Protégée

HVE
Haute Valeur
Environnemental

Plat complet : le plat est présenté dans une seule barquette en quantité suffisante en lien avec l'intitulé du plat

MOULINÉ

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
21/09/2026	22/09/2026	23/09/2026	24/09/2026	25/09/2026	26/09/2026	27/09/2026
MIDI ☐	MIDI ☐	MIDI ☐	MIDI ☐	MIDI ☐	MIDI ☐	MIDI ☐
Œufs durs mayonnaise	Gaspacho de tomates au basilic	Melon - entrée	Tarte aux poireaux (entrée)	Salade de betterave BIO aux pommes	Salade piémontaise (entrée)	Carottes râpées BIO vinaigrette
Emincé de volaille BIO sauce coco	Risotto champignons et légumes verts	Sauté de dinde à la crème	Rôti de veau aux herbes de provence	Filet de colin MSC aux agrumes	Sauté de bœuf VBF à la méditerranéenne	Sauté de veau à la Sicilienne
Blé HVE et brocolis	Plat complet	Torsades et petits pois	Haricots blancs et carottes	Purée de pommes de terre et courgettes	Semoule aux petits légumes	Pommes de terre vapeur BIO et choux de Bruxelles
Yaourt nature BIO	Ortolan BIO	Bleu	Tomme PY IGP	Gouda	Yaourt nature BIO et local	Mimolette
Purée de fruits	Yaourt aromatisé local au citron	Eclair au chocolat	Purée de pomme ananas	Purée de pomme poire BIO	Purée de fruits	Tarte au citron
Soir ☐	Soir ☐	Soir ☐	Soir ☐	Soir ☐	Soir ☐	Soir ☐
Tarte aux légumes	Quinoa et julienne de légumes	Omelette nature	Egréné de bœuf VBF à l'origan	Boulgour et blettes	Quenelle de brochet sauce nantua	Lentilles et carottes
Tomme noire	Yaourt brassé nature	Yaourt brassé nature	Fromage blanc sans sucre	Yaourt nature	Camembert BIO	Petit suisse sans sucre
Purée de fruits	Purée de pomme	Purée de fruits	Liégeois à la vanille	Purée de fruits	Crème dessert praliné	Purée de pomme banane

* Recette
contenant
du porc

BIO
Issu de l'agriculture
Biologique

MSC
Pêche durable

LR
Label Rouge

VBF
Viande Bovine
Française

AOP
Appellation
d'Origine Protégée

IGP
Indication Géographique
Protégée

HVE
Haute Valeur
Environnemental

Plat complet : le plat est présenté dans une seule barquette en quantité suffisante en lien avec l'intitulé du plat

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
28/09/2026	29/09/2026	30/09/2026	01/10/2026	02/10/2026	03/10/2026	04/10/2026
Midi ☐	Midi ☐	Midi ☐	Midi ☐	Midi ☐	Midi ☐	Midi ☐
Salade de maïs	Champignons à la grecque	Saucisson à l'ail - cornichon*	Courgettes râpées vinaigrette	Poireaux citronnés	Salade d'artichaut	Salade de tomate et mozzarella
Lasagnes aux légumes	Grillade - Steak de bœuf	Emincé de poulet LR au jus	Sauté de porc basquaise*	Beaufilet de hoki MSC sauce aurore	Sauté de veau à l'estragon	Rôti de bœuf VBF à l'échalote
Salade verte - stick vinaigrette	Frites et salade	Coquillettes et haricots verts	Lentilles et carottes	Semoule BIO et ratatouille	Boulgour et julienne de légumes	Pâtes BIO et blettes
Plateau de fromage	Plateau de fromage	Plateau de fromage	Plateau de fromage	Plateau de fromage	Plateau de fromage	Plateau de fromage
Fruit de saison BIO	Donut's chocolat	Fruit de saison	Yaourt aromatisé local à la fraise	Purée de fruits	Fruit de saison BIO	Tarte aux abricots
Soir ☐	Soir ☐	Soir ☐	Soir ☐	Soir ☐	Soir ☐	Soir ☐
Sauté de bœuf VBF au paprika	Semoule et brocolis	Tomate farcie	Pâtes aux petits légumes BIO	Sauté de dinde sauce au miel et romarin	Brandade de poisson aux légumes maison	Courgettes et pommes vapeurs persillées
Emmental BIO	Petit suisse sans sucre	Bleu	Fromage blanc sans sucre	Cantal AOP	Edam	Yaourt brassé nature
Flan saveur vanille	Fruit de saison BIO	Purée de pomme BIO	Purée de pomme pêche BIO	Fruit de saison BIO	Purée de pomme vanille	Fruit de saison BIO

* Recette
contenant
du porc

BIO
Issu de l'agriculture
Biologique

MSC
Pêche durable

LR
Label Rouge

VBF
Viande Bovine
Française

AOP
Appellation
d'Origine Protégée

IGP
Indication Géographique
Protégée

HVE
Haute Valeur
Environnemental

Plat complet : le plat est présenté dans une seule barquette en quantité suffisante en lien avec l'intitulé du plat

SANS SUCRE

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
28/09/2026	29/09/2026	30/09/2026	01/10/2026	02/10/2026	03/10/2026	04/10/2026
MIDI ☐	MIDI ☐	MIDI ☐	MIDI ☐	MIDI ☐	MIDI ☐	MIDI ☐
Salade de maïs	Champignons à la grecque	Oeuf dur nature	Courgettes râpées vinaigrette	Poireaux citronnés	Salade d'artichaut	Salade de tomate et mozzarella
Lasagnes aux légumes	Filet de merlu MSC sauce citron	Emincé de poulet LR au jus	Sauté de porc basquaise*	Beaufilet de hoki MSC sauce Aurore	Sauté de veau à l'estragon	Rôti de bœuf VBF à l'échalote
Purée de pommes de terre et haricots verts	Pommes de terre vapeur BIO et poireaux	Coquillettes et haricots verts	Lentilles et carottes	Semoule BIO et ratatouille	Boulgour et julienne de légumes	Pâtes BIO et blettes
Plateau de fromage	Plateau de fromage	Plateau de fromage	Plateau de fromage	Plateau de fromage	Plateau de fromage	Plateau de fromage
Fruit de saison BIO	Purée de pommes pruneaux	Fruit de saison	Fruit de saison	Purée de fruits	Fruit de saison BIO	Forêt noire sans sucre
Soir ☐	Soir ☐	Soir ☐	Soir ☐	Soir ☐	Soir ☐	Soir ☐
Sauté de bœuf VBF au paprika	Semoule et brocolis	Tomate farcie	Pâtes aux petits légumes BIO	Sauté de dinde sauce au miel et romarin	Brandade de poisson aux légumes maison	Courgettes et pommes vapeurs persillées
Yaourt nature	Petit suisse sans sucre	Bleu	Fromage blanc sans sucre	Petit suisse sans sucre	Edam	Yaourt brassé nature
Purée de fruits	Fruit de saison BIO	Purée de pomme BIO	Purée de pomme pêche BIO	Fruit de saison BIO	Purée de pomme vanille	Fruit de saison BIO

* Recette contenant du porc

BIO
Issu de l'agriculture Biologique

MSC
Pêche durable

LR
Label Rouge

VBF
Viande Bovine Française

AOP
Appellation d'Origine Protégée

IGP
Indication Géographique Protégée

HVE
Haute Valeur Environnemental

Plat complet : le plat est présenté dans une seule barquette en quantité suffisante en lien avec l'intitulé du plat

SANS SEL

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
28/09/2026	29/09/2026	30/09/2026	01/10/2026	02/10/2026	03/10/2026	04/10/2026
MIDI ☐	MIDI ☐	MIDI ☐	MIDI ☐	MIDI ☐	MIDI ☐	MIDI ☐
Salade de maïs	Champignons à la grecque	Œufs durs mayonnaise	Courgettes râpées vinaigrette	Poireaux citronnés	Salade d'artichaut	Salade de tomates
Filet de poulet - stick moutarde	Filet de merlu MSC sauce citron	Emincé de poulet LR au jus	Sauté de porc basquaise*	Beaufilet de hoki MSC sauce Aurore	Sauté de veau à l'estragon	Rôti de bœuf VBF à l'échalote
Cubes de navet et pommes de terre persillées	Pommes de terre vapeur BIO et poireaux	Coquillettes et haricots verts	Lentilles et carottes	Semoule BIO et ratatouille	Boulgour et julienne de légumes	Pâtes BIO et blettes
Edam sans sel	Saint-Paulin sans sel	Yaourt nature BIO et local	Edam sans sel	Saint-Paulin sans sel	Yaourt brassé nature	Edam sans sel
Fruit de saison BIO	Donut's chocolat	Fruit de saison	Yaourt aromatisé local à la fraise	Purée de fruits	Fruit de saison BIO	Tarte aux abricots
Soir ☐	Soir ☐	Soir ☐	Soir ☐	Soir ☐	Soir ☐	Soir ☐
Sauté de bœuf VBF au paprika	Semoule et brocolis	Tomate farcie	Pâtes aux petits légumes BIO	Sauté de dinde sauce au miel et romarin	Brandade de poisson aux légumes maison	Courgettes et pommes vapeurs persillées
Yaourt nature	Petit suisse sans sucre	Gouda sans sel	Fromage blanc sans sucre	Petit suisse sans sucre	Gouda sans sel	Yaourt brassé nature
Flan saveur vanille	Fruit de saison BIO	Purée de pomme BIO	Purée de pomme pêche BIO	Fruit de saison BIO	Purée de pomme vanille	Fruit de saison BIO

* Recette contenant

BIO
Issu de l'agriculture Biologique

MSC
Pêche durable

LR
Label Rouge

VBF
Viande Bovine

AOP
Appellation

IGP
Indication Géographique

HVE
Haute Valeur

Plat complet : le plat est présenté dans une seule barquette en quantité suffisante en lien avec l'intitulé du plat

MOULINÉ

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
28/09/2026	29/09/2026	30/09/2026	01/10/2026	02/10/2026	03/10/2026	04/10/2026
MIDI ☐	MIDI ☐	MIDI ☐	MIDI ☐	MIDI ☐	MIDI ☐	MIDI ☐
Salade de maïs	Champignons à la grecque	Œufs durs mayonnaise	Courgettes râpées vinaigrette	Poireaux citronnés	Salade d'artichaut	Salade de tomate et mozzarella
Lasagnes aux légumes	Filet de merlu MSC sauce citron	Emincé de poulet LR au jus	Omelette nature	Beaufilet de hoki MSC sauce aurore	Sauté de veau à l'estragon	Rôti de bœuf VBF à l'échalote
Purée de pommes de terre et haricots verts	Pommes de terre vapeur BIO et poireaux	Coquillettes et haricots verts	Lentilles et carottes	Semoule BIO et ratatouille	Boulgour et julienne de légumes	Pâtes BIO et blettes
Saint-Nectaire AOP	Gouda	Yaourt nature BIO et local	Tomme noire	Brie	Yaourt brassé nature	Saint-Paulin
Purée de fruits	Donut's chocolat	Purée de pomme BIO	Yaourt aromatisé local à la fraise	Purée de fruits	Purée de pomme vanille	Tarte aux abricots
Soir ☐	Soir ☐	Soir ☐	Soir ☐	Soir ☐	Soir ☐	Soir ☐
Sauté de bœuf VBF au paprika	Semoule et brocolis	Tomate farcie	Pâtes aux petits légumes BIO	Sauté de dinde sauce au miel et romarin	Brandade de poisson aux légumes maison	Courgettes et pommes vapeurs persillées
Yaourt nature	Petit suisse sans sucre	Bleu	Fromage blanc sans sucre	Petit suisse sans sucre	Edam	Yaourt brassé nature
Flan saveur vanille	Purée de pommes pruneaux	Semoule au lait	Purée de pomme pêche BIO	Crème dessert chocolat	Flan nappé caramel	Purée de fruits

* Recette
contenant

BIO
Issu de l'agriculture
Biologique

MSC
Pêche durable

LR
Label Rouge

VBF
Viande Bovine

AOP
Appellation

IGP
Indication Géographique

HVE
Haute Valeur

Plat complet : le plat est présenté dans une seule barquette en quantité suffisante en lien avec l'intitulé du plat

		La journée bleue : Les trésors culinaires de nos aînés					
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE	
05/10/2026	06/10/2026	07/10/2026	08/10/2026	09/10/2026	10/10/2026	11/10/2026	
Midi ☐	Midi ☐	Midi ☐	Midi ☐	Midi ☐	Midi ☐	Midi ☐	
Tarte aux légumes (entrée)	Cœur de palmier vinaigrette	Salade de harengs	Concombre vinaigrette	Taboulé (entrée)	Emincé de radis sauce ciboulette	Salade coleslaw (entrée)	
Sauté de dinde à la crème	Grillade - Merguez	Blanquette de veau	Boudin noir*	Filet de lieu MSC sauce italiano	Emincé de poulet sauce moutarde	Rôti de veau à la provençale	
Semoule et brocolis		Riz	Purée	Farfalles et petits pois	Quinoa sauce tomate et champignons	Piperade de légumes et riz	
Plateau de fromage	Plateau de fromage	Plateau de fromage	Plateau de fromage	Plateau de fromage	Plateau de fromage	Plateau de fromage	
Fruit de saison BIO	Crème dessert café	Millefeuille	Fruit de saison BIO	Fruit de saison BIO	Purée de pomme BIO	Tarte au Flan	
Soir ☐	Soir ☐	Soir ☐	Soir ☐	Soir ☐	Soir ☐	Soir ☐	
Tortelloni provençale BIO	Filet de merlu MSC sauce aioli	Blé HVE et brocolis	Rôti de dinde LR sauce chasseur	Lentille et brunoise de légumes	Pommes de terre et ratatouille	Omelette nature	
Yaourt nature BIO	Chèvreatine	Tomme blanche	Petit suisse sans sucre	Saint-Nectaire AOP	Yaourt brassé nature	Coulommiers	
Purée de fruits	Purée de pomme pêche BIO	Fruit de saison BIO	Purée de pomme banane BIO	Yaourt aromatisé local à la vanille	Fruit de saison BIO	Fruit de saison BIO	
* Recette contenant du porc	BIO Issu de l'agriculture Biologique	MSC Pêche durable	LR Label Rouge	VBF Viande Bovine Française	AOP Appellation d'Origine Protégée	IGP Indication Géographique Protégée	HVE Haute Valeur Environnemental

Plat complet : le plat est présenté dans une seule barquette en quantité suffisante en lien avec l'intitulé du plat

SANS SUCRE

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
05/10/2026	06/10/2026	07/10/2026	08/10/2026	09/10/2026	10/10/2026	11/10/2026
MIDI ☐	MIDI ☐	MIDI ☐	MIDI ☐	MIDI ☐	MIDI ☐	MIDI ☐
Tarte aux légumes (entrée)	Cœur de palmier vinaigrette	Oeuf dur nature	Concombre vinaigrette	Taboulé (entrée)	Emincé de radis sauce ciboulette	Salade coleslaw (entrée)
Sauté de dinde à la crème	Jambon braisé à la diable*	Blanquette de veau	Boudin noir*	Filet de lieu MSC sauce italiano	Emincé de poulet sauce moutarde	Rôti de veau à la provençale
Semoule et brocolis	Flageolets et carottes	Riz	Purée	Farfalles et petits pois	Quinoa sauce tomate et champignons	Piperade de légumes et riz
Plateau de fromage	Plateau de fromage	Plateau de fromage	Plateau de fromage	Plateau de fromage	Plateau de fromage	Plateau de fromage
Fruit de saison BIO	Fruit de saison	Purée de fruits	Fruit de saison BIO	Fruit de saison BIO	Purée de pomme BIO	Forêt noire sans sucre
Soir ☐	Soir ☐	Soir ☐	Soir ☐	Soir ☐	Soir ☐	Soir ☐
Tortelloni provençale BIO	Filet de merlu MSC sauce aïoli	Blé HVE et brocolis	Rôti de dinde LR sauce chasseur	Lentille et brunoise de légumes	Pommes de terre et ratatouille	Omelette nature
Yaourt nature BIO	Yaourt brassé nature	Tomme blanche	Petit suisse sans sucre	Fromage blanc sans sucre	Yaourt brassé nature	Coulommiers
Purée de fruits	Purée de pomme pêche BIO	Fruit de saison BIO	Purée de pomme banane BIO	Purée de pomme fraise	Fruit de saison BIO	Fruit de saison BIO

* Recette
contenant
du porc

BIO
Issu de l'agriculture
Biologique

MSC
Pêche durable

LR
Label Rouge

VBF
Viande Bovine
Française

AOP
Appellation
d'Origine Protégée

IGP
Indication Géographique
Protégée

HVE
Haute Valeur
Environnemental

Plat complet : le plat est présenté dans une seule barquette en quantité suffisante en lien avec l'intitulé du plat

SANS SEL

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
05/10/2026	06/10/2026	07/10/2026	08/10/2026	09/10/2026	10/10/2026	11/10/2026
MIDI ☐	MIDI ☐	MIDI ☐	MIDI ☐	MIDI ☐	MIDI ☐	MIDI ☐
Chou rouge vinaigrette	Cœur de palmier vinaigrette	Œufs durs mayonnaise	Concombre vinaigrette	Taboulé (entrée)	Emincé de radis sauce ciboulette	Salade coleslaw (entrée)
Sauté de dinde à la crème	Boulettes de bœuf VBF - sauce barbecue	Blanquette de veau	Omelette nature	Filet de lieu MSC sauce italiano	Emincé de poulet sauce moutarde	Rôti de veau à la provençale
Semoule et brocolis	Flageolets et carottes	Riz	Purée	Farfalles et petits pois	Quinoa sauce tomate et champignons	Piperade de légumes et riz
Saint-Paulin sans sel	Gouda sans sel	Yaourt nature BIO	Saint-Paulin sans sel	Gouda sans sel	Edam sans sel	Yaourt nature BIO et local
Fruit de saison BIO	Crème dessert café	Millefeuille	Fruit de saison BIO	Fruit de saison BIO	Purée de pomme BIO	Tarte au Flan
Soir ☐	Soir ☐	Soir ☐	Soir ☐	Soir ☐	Soir ☐	Soir ☐
Omelette nature	Filet de merlu MSC sauce aïoli	Blé HVE et brocolis	Rôti de dinde LR sauce chasseur	Lentille et brunoise de légumes	Pommes de terre et ratatouille	Omelette nature
Yaourt nature BIO	Yaourt brassé nature	Edam sans sel	Petit suisse sans sucre	Fromage blanc sans sucre	Yaourt brassé nature	Saint-Paulin sans sel
Purée de fruits	Purée de pomme pêche BIO	Fruit de saison BIO	Purée de pomme banane BIO	Yaourt aromatisé local à la vanille	Fruit de saison BIO	Fruit de saison BIO

* Recette
contenant
du porc

BIO
Issu de l'agriculture
Biologique

MSC
Pêche durable

LR
Label Rouge

VBF
Viande Bovine
Française

AOP
Appellation
d'Origine Protégée

IGP
Indication Géographique
Protégée

HVE
Haute Valeur
Environnemental

Plat complet : le plat est présenté dans une seule barquette en quantité suffisante en lien avec l'intitulé du plat

MOULINÉ

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
05/10/2026	06/10/2026	07/10/2026	08/10/2026	09/10/2026	10/10/2026	11/10/2026
MIDI ☐	MIDI ☐	MIDI ☐	MIDI ☐	MIDI ☐	MIDI ☐	MIDI ☐
Tarte aux légumes (entrée)	Cœur de palmier vinaigrette	Salade de harengs	Concombre vinaigrette	Taboulé (entrée)	Emincé de radis sauce ciboulette	Salade coleslaw (entrée)
Sauté de dinde à la crème	Cordon bleu de dinde	Blanquette de veau	Rôti de dinde LR sauce chasseur	Filet de lieu MSC sauce italiano	Emincé de poulet sauce moutarde	Rôti de veau à la provençale
Semoule et brocolis	Flageolets et carottes	Riz	Purée	Farfalles et petits pois	Quinoa sauce tomate et champignons	Piperade de légumes et riz
Emmental	Gouda	Yaourt nature BIO	Camembert	Tomme PY IGP	Mimolette	Yaourt nature BIO et local
Purée de fruits	Crème dessert café	Millefeuille	Purée de pomme banane BIO	Purée de pomme fraise	Purée de pomme BIO	Tarte au Flan
Soir ☐	Soir ☐	Soir ☐	Soir ☐	Soir ☐	Soir ☐	Soir ☐
Tortelloni provençale BIO	Filet de merlu MSC sauce aïoli	Blé HVE et brocolis	Filet de poisson blanc au citron	Lentille et brunoise de légumes	Pommes de terre et ratatouille	Filet de hoki au citron
Yaourt nature BIO	Yaourt brassé nature	Tomme blanche	Petit suisse sans sucre	Fromage blanc sans sucre	Yaourt brassé nature	Coulommiers
Liégeois à la vanille	Purée de pomme pêche BIO	Purée de fruits	Purée de fruits	Yaourt aromatisé local à la vanille	Liégeois au chocolat	Purée de fruits

* Recette
contenant
du porc

BIO
Issu de l'agriculture
Biologique

MSC
Pêche durable

LR
Label Rouge

VBF
Viande Bovine
Française

AOP
Appellation
d'Origine Protégée

IGP
Indication Géographique
Protégée

HVE
Haute Valeur
Environnemental

Plat complet : le plat est présenté dans une seule barquette en quantité suffisante en lien avec l'intitulé du plat

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
12/10/2026	13/10/2026	14/10/2026	15/10/2026	16/10/2026	17/10/2026	18/10/2026
Midi ☐	Midi ☐	Midi ☐	Midi ☐	Midi ☐	Midi ☐	Midi ☐
Salade de haricots verts BIO à l'échalote	Cervelas - cornichon*	Betteraves BIO sauce moutarde	Salade de maïs	Salade de tomates au basilic	Poireaux vinaigrette	Carottes râpées BIO au jus de citron
Limande meunière	Grillade - Pilons de poulet	Quenelle nature sauce crème	Rôti de veau à la moutarde	Filet de merlu MSC sauce citron	Sauté de porc à la tomate*	Rôti de dinde LR au cumin
Coquillettes et choux de Bruxelles	Frites et salade	Riz et ratatouille	Pois chiche et légumes couscous	Purée de carottes et patate douce	Boulgour et courgettes	Semoule BIO et brocolis BIO
Plateau de fromage	Plateau de fromage	Plateau de fromage	Plateau de fromage	Plateau de fromage	Plateau de fromage	Plateau de fromage
Fruit de saison BIO	Purée de pomme poire BIO	Eclair café	Fruit de saison	Yaourt aromatisé à la framboise	Fruit de saison BIO	Tiramisu
Soir ☐	Soir ☐	Soir ☐	Soir ☐	Soir ☐	Soir ☐	Soir ☐
Chili con carne	Blé HVE et cubes de potiron	Pommes vapeur et blettes au jus	Œufs dur BIO à la florentine	Farfalles et cubes de navet	Mijoté de boeuf VBF mironton	Riz et petits pois
Edam BIO	Saint-Nectaire AOP	Yaourt nature	Bleu	Petit suisse sans sucre	Emmental BIO	Velouté nature
Purée de fruits BIO	Flan nappé caramel	Fruit de saison BIO	Purée de pomme ananas	Fruit de saison BIO	Purée de pomme abricot	Fruit de saison BIO

* Recette
contenant
du porc

BIO
Issu de l'agriculture
Biologique

MSC
Pêche durable

LR
Label Rouge

VBF
Viande Bovine
Française

AOP
Appellation
d'Origine Protégée

IGP
Indication Géographique
Protégée

HVE
Haute Valeur
Environnemental

Plat complet : le plat est présenté dans une seule barquette en quantité suffisante en lien avec l'intitulé du plat

SANS SUCRE

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
12/10/2026	13/10/2026	14/10/2026	15/10/2026	16/10/2026	17/10/2026	18/10/2026
MIDI ☐	MIDI ☐	MIDI ☐	MIDI ☐	MIDI ☐	MIDI ☐	MIDI ☐
Salade de haricots verts BIO à l'échalote	Oeuf dur nature	Betteraves BIO sauce moutarde	Salade de maïs	Salade de tomates au basilic	Poireaux vinaigrette	Carottes râpées BIO au jus de citron
Limande meunière	Sauté de bœuf VBF sauce bourguignonne	Quenelle nature sauce crème	Rôti de veau à la moutarde	Filet de merlu MSC sauce citron	Sauté de porc à la tomate*	Rôti de dinde LR au cumin
Coquillettes et choux de Bruxelles	Semoule aux petits légumes	Riz et ratatouille	Pois chiche et légumes couscous	Purée de carottes et patate douce	Boulgour et courgettes	Semoule BIO et brocolis BIO
Plateau de fromage	Plateau de fromage	Plateau de fromage	Plateau de fromage	Plateau de fromage	Plateau de fromage	Plateau de fromage
Fruit de saison BIO	Purée de pomme poire BIO	Fruit du jour	Fruit de saison	Purée de pomme	Fruit de saison BIO	Forêt noire sans sucre
Soir ☐	Soir ☐	Soir ☐	Soir ☐	Soir ☐	Soir ☐	Soir ☐
Chili con carne	Blé HVE et cubes de potiron	Pommes vapeur et blettes au jus	Œufs dur BIO à la florentine	Farfalles et cubes de navet	Mijoté de boeuf VBF mironton	Riz et petits pois
Edam BIO	Petit suisse sans sucre	Yaourt nature	Bleu	Petit suisse sans sucre	Yaourt brassé nature	Yaourt brassé nature
Purée de fruits BIO	Fruit de saison	Fruit de saison BIO	Purée de pomme ananas	Fruit de saison BIO	Purée de pomme abricot	Fruit de saison BIO

* Recette
contenant
du porc

BIO
Issu de l'agriculture
Biologique

MSC
Pêche durable

LR
Label Rouge

VBF
Viande Bovine
Française

AOP
Appellation
d'Origine Protégée

IGP
Indication Géographique
Protégée

HVE
Haute Valeur
Environnemental

Plat complet : le plat est présenté dans une seule barquette en quantité suffisante en lien avec l'intitulé du plat

SANS SEL

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
12/10/2026	13/10/2026	14/10/2026	15/10/2026	16/10/2026	17/10/2026	18/10/2026
MIDI ☐	MIDI ☐	MIDI ☐	MIDI ☐	MIDI ☐	MIDI ☐	MIDI ☐
Salade de haricots verts BIO à l'échalote	Œufs durs mayonnaise	Betteraves BIO sauce moutarde	Salade de maïs	Salade de tomates au basilic	Poireaux vinaigrette	Carottes râpées BIO au jus de citron
Limande meunière	Sauté de bœuf VBF sauce bourguignonne	Filet de colin au jus	Rôti de veau à la moutarde	Filet de merlu MSC sauce citron	Sauté de porc à la tomate*	Rôti de dinde LR au cumin
Coquillettes et choux de Bruxelles	Semoule aux petits légumes	Riz et ratatouille	Pois chiche et légumes couscous	Purée de carottes et patate douce	Boulgour et courgettes	Semoule BIO et brocolis BIO
Yaourt brassé nature	Edam sans sel	Saint-Paulin sans sel	Yaourt nature BIO et local	Edam sans sel	Saint-Paulin sans sel	Gouda sans sel
Fruit de saison BIO	Purée de pomme poire BIO	Eclair café	Fruit de saison	Yaourt aromatisé à la framboise	Fruit de saison BIO	Tiramisu
Soir ☐	Soir ☐	Soir ☐	Soir ☐	Soir ☐	Soir ☐	Soir ☐
Chili con carne	Blé HVE et cubes de potiron	Pommes vapeur et blettes au jus	Œufs dur BIO à la florentine	Farfalles et cubes de navet	Mijoté de bœuf VBF mironton	Riz et petits pois
Gouda sans sel	Petit suisse sans sucre	Yaourt nature	Gouda sans sel	Petit suisse sans sucre	Yaourt brassé nature	Yaourt brassé nature
Purée de fruits BIO	Flan nappé caramel	Fruit de saison BIO	Purée de pomme ananas	Fruit de saison BIO	Purée de pomme abricot	Fruit de saison BIO

* Recette contenant du porc

BIO
Issu de l'agriculture Biologique

MSC
Pêche durable

LR
Label Rouge

VBF
Viande Bovine Française

AOP
Appellation d'Origine Protégée

IGP
Indication Géographique Protégée

HVE
Haute Valeur Environnemental

Plat complet : le plat est présenté dans une seule barquette en quantité suffisante en lien avec l'intitulé du plat

MOULINÉ

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
12/10/2026	13/10/2026	14/10/2026	15/10/2026	16/10/2026	17/10/2026	18/10/2026
MIDI ☐	MIDI ☐	MIDI ☐	MIDI ☐	MIDI ☐	MIDI ☐	MIDI ☐
Salade de haricots verts BIO à l'échalote	Œufs durs mayonnaise	Betteraves BIO sauce moutarde	Salade de maïs	Salade de tomates au basilic	Poireaux vinaigrette	Carottes râpées BIO au jus de citron
Limande meunière	Sauté de bœuf VBF sauce bourguignonne	Quenelle nature sauce crème	Rôti de veau à la moutarde	Filet de merlu MSC sauce citron	Filet de poulet	Rôti de dinde LR au cumin
Coquillettes et choux de Bruxelles	Semoule aux petits légumes	Riz et ratatouille	Pois chiche et légumes couscous	Purée de carottes et patate douce	Boulgour et courgettes	Semoule BIO et brocolis BIO
Yaourt brassé nature	Chèvre frais	Mimolette	Yaourt nature BIO et local	Tomme grise BIO	Emmental BIO	Camembert
Purée de fruits BIO	Purée de pomme poire BIO	Eclair café	Purée de pomme ananas	Yaourt aromatisé à la framboise	Purée de pomme abricot	Tiramisu
Soir ☐	Soir ☐	Soir ☐	Soir ☐	Soir ☐	Soir ☐	Soir ☐
Chili con carne	Blé HVE et cubes de potiron	Pommes vapeur et blettes au jus	Œufs dur BIO à la florentine	Farfalles et cubes de navet	Mijoté de boeuf VBF mironton	Riz et petits pois
Edam BIO	Petit suisse sans sucre	Yaourt nature	Bleu	Petit suisse sans sucre	Yaourt brassé nature	Velouté nature
Crème dessert praliné	Flan nappé caramel	Purée de fruits	Purée de pomme	Purée de pomme poire	Semoule au lait	Purée de fruits

* Recette
contenant
du porc

BIO
Issu de l'agriculture
Biologique

MSC
Pêche durable

LR
Label Rouge

VBF
Viande Bovine
Française

AOP
Appellation
d'Origine Protégée

IGP
Indication Géographique
Protégée

HVE
Haute Valeur
Environnemental

Plat complet : le plat est présenté dans une seule barquette en quantité suffisante en lien avec l'intitulé du plat

Anniversaire						
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
19/10/2026	20/10/2026	21/10/2026	22/10/2026	23/10/2026	24/10/2026	25/10/2026
Midi ☐	Midi ☐	Midi ☐	Midi ☐	Midi ☐	Midi ☐	Midi ☐
Rillettes - cornichon*	Salade palmito	Quiche lorraine* (entrée)	Achards de légumes	Champignons à la grecque	Salade Camarguaise	Chou rouge aux pommes
Emincé de poulet sauce aigre douce	Grillade - Jambon grillé*	Rôti de veau au thym	Boulettes de bœuf VBF au poivre	Filet de merlu MSC sauce dugléré	Sauté de veau à la lyonnaise	Rôti de porc LR aux oignons
Quinoa et choux de bruxelles	Frites et salade	Semoule BIO et piperade de légumes	Pâtes et petit pois	Riz et haricots beurre	Lentilles et carottes	Cubes de potiron et pommes de terre vapeur
Plateau de fromage	Plateau de fromage	Plateau de fromage	Plateau de fromage	Plateau de fromage	Plateau de fromage	Plateau de fromage
Liégeois à la vanille	Beignet pomme	Fruit de saison BIO	Fruit de saison BIO	Purée de pomme poire BIO	Fruit de saison BIO	Tarte noix de coco
Soir ☐	Soir ☐	Soir ☐	Soir ☐	Soir ☐	Soir ☐	Soir ☐
Tarte thon tomate	Haricots blancs à la tomate	Limande meunière	Tortilla aux pommes de terre et oignons	Riz et haricots beurre	Quenelle nature sauce Aurore	Semoule BIO et ratatouille
Fromage blanc BIO	Tomme Grise BIO	Yaourt brassé aux fruits	Tomme blanche	Gouda BIO	Fromage blanc BIO	Bleu
Purée de fruits BIO	Fruit de saison BIO	Purée de pomme pêche	Yaourt aromatisé local au citron	Fruit de saison BIO	Purée de pomme	Fruit de saison BIO

* Recette contenant du porc

BIO
Issu de l'agriculture Biologique

MSC
Pêche durable

LR
Label Rouge

VBF
Viande Bovine Française

AOP
Appellation d'Origine Protégée

IGP
Indication Géographique Protégée

HVE
Haute Valeur Environnemental

Plat complet : le plat est présenté dans une seule barquette en quantité suffisante en lien avec l'intitulé du plat

SANS SUCRE

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
19/10/2026	20/10/2026	21/10/2026	22/10/2026	23/10/2026	24/10/2026	25/10/2026
MIDI ☐	MIDI ☐	MIDI ☐	MIDI ☐	MIDI ☐	MIDI ☐	MIDI ☐
Oeuf dur nature	Salade palmito	Duo de crudités	Achards de légumes	Champignons à la grecque	Salade Camarguaise	Chou rouge aux pommes
Emincé de poulet sauce aigre douce	Choucroute de la mer	Rôti de veau au thym	Boulettes de bœuf VBF au poivre	Filet de merlu MSC sauce dugléré	Sauté de veau à la lyonnaise	Rôti de porc LR aux oignons
Quinoa et choux de bruxelles	Plat complet	Semoule BIO et piperade de légumes	Pâtes et petit pois	Riz et haricots beurre	Lentilles et carottes	Cubes de potiron et pommes de terre vapeur
Plateau de fromage	Plateau de fromage	Plateau de fromage	Plateau de fromage	Plateau de fromage	Plateau de fromage	Plateau de fromage
Fruit de saison	Purée de fruits	Fruit de saison BIO	Fruit de saison	Purée de pomme poire BIO	Fruit de saison BIO	Forêt noire sans sucre
Soir ☐	Soir ☐	Soir ☐	Soir ☐	Soir ☐	Soir ☐	Soir ☐
Tarte thon tomate	Haricots blancs à la tomate	Limande meunière	Tortilla aux pommes de terre et oignons	Poireaux à la crème	Quenelle nature sauce Aurore	Semoule BIO et ratatouille
Fromage blanc BIO	Yaourt nature	Yaourt brassé nature	Tomme blanche	Yaourt brassé nature	Fromage blanc BIO	Bleu
Purée de fruits BIO	Fruit de saison BIO	Purée de pomme pêche	Purée de pomme ananas	Fruit de saison BIO	Purée de pomme	Fruit de saison BIO

* Recette
contenant
du porc

BIO
Issu de l'agriculture
Biologique

MSC
Pêche durable

LR
Label Rouge

VBF
Viande Bovine
Française

AOP
Appellation
d'Origine Protégée

IGP
Indication Géographique
Protégée

HVE
Haute Valeur
Environnemental

Plat complet : le plat est présenté dans une seule barquette en quantité suffisante en lien avec l'intitulé du plat

SANS SEL

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
19/10/2026	20/10/2026	21/10/2026	22/10/2026	23/10/2026	24/10/2026	25/10/2026
MIDI ☐	MIDI ☐	MIDI ☐	MIDI ☐	MIDI ☐	MIDI ☐	MIDI ☐
Œufs durs mayonnaise	Salade palmito	Duo de crudités	Achards de légumes	Champignons à la grecque	Salade Camarguaise	Chou rouge aux pommes
Emincé de poulet sauce aigre douce	Filet de poulet - stick moutarde	Rôti de veau au thym	Boulettes de bœuf VBF au poivre	Filet de merlu MSC sauce dugléré	Sauté de veau à la lyonnaise	Rôti de porc LR aux oignons
Quinoa et choux de bruxelles	Chou fleur à la crème	Semoule BIO et piperade de légumes	Pâtes et petit pois	Riz et haricots beurre	Lentilles et carottes	Cubes de potiron et pommes de terre vapeur
Edam sans sel	Saint-Paulin sans sel	Gouda sans sel	Yaourt nature BIO et local	Saint-Paulin sans sel	Gouda sans sel	Yaourt brassé nature
Liégeois à la vanille	Beignet pomme	Fruit de saison BIO	Fruit de saison	Purée de pomme poire BIO	Fruit de saison BIO	Tarte noix de coco
Soir ☐	Soir ☐	Soir ☐	Soir ☐	Soir ☐	Soir ☐	Soir ☐
Sauté de boeuf marengo	Haricots blancs à la tomate	Limande meunière	Tortilla aux pommes de terre et oignons	Poireaux à la crème	Omelette nature	Semoule BIO et ratatouille
Fromage blanc BIO	Yaourt nature	Yaourt brassé aux fruits	Edam sans sel	Yaourt brassé nature	Fromage blanc BIO	Edam sans sel
Purée de fruits BIO	Fruit de saison BIO	Purée de pomme pêche	Yaourt aromatisé local au citron	Fruit de saison BIO	Purée de pomme	Fruit de saison BIO

* Recette
contenant
du porc

BIO
Issu de l'agriculture
Biologique

MSC
Pêche durable

LR
Label Rouge

VBF
Viande Bovine
Française

AOP
Appellation
d'Origine Protégée

IGP
Indication Géographique
Protégée

HVE
Haute Valeur
Environnemental

Plat complet : le plat est présenté dans une seule barquette en quantité suffisante en lien avec l'intitulé du plat

MOULINÉ

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
19/10/2026	20/10/2026	21/10/2026	22/10/2026	23/10/2026	24/10/2026	25/10/2026
MIDI ☐	MIDI ☐	MIDI ☐	MIDI ☐	MIDI ☐	MIDI ☐	MIDI ☐
Œufs durs mayonnaise	Salade palmito	Duo de crudités	Achards de légumes	Champignons à la grecque	Salade Camarguaise	Chou rouge aux pommes
Emincé de poulet sauce aigre douce	Choucroute de la mer	Rôti de veau au thym	Boulettes de bœuf VBF au poivre	Filet de merlu MSC sauce dugléré	Sauté de veau à la lyonnaise	Rôti de porc LR aux oignons
Pomme de terre vapeur	Plat complet	Semoule BIO et piperade de légumes	Pâtes et petit pois	Riz et haricots beurre	Lentilles et carottes	Cubes de potiron et pommes de terre vapeur
Saint-Paulin	Mimolette	Brie	Yaourt nature BIO et local	Saint-Nectaire AOP	Tomme PY IGP	Yaourt brassé nature
Liégeois à la vanille	Beignet pomme	Purée de pomme pêche	Purée de pomme ananas	Purée de pomme poire BIO	Purée de pomme	Tarte noix de coco
Soir ☐	Soir ☐	Soir ☐	Soir ☐	Soir ☐	Soir ☐	Soir ☐
Tarte thon tomate	Haricots blancs à la tomate	Limande meunière	Tortilla aux pommes de terre et oignons	Poireaux à la crème	Quenelle nature sauce Aurore	Semoule BIO et ratatouille
Fromage blanc BIO	Yaourt nature	Yaourt brassé aux fruits	Tomme blanche	Yaourt brassé nature	Fromage blanc BIO	Bleu
Purée de fruits	Purée de fruits	Liégeois au café	Yaourt aromatisé local au citron	Flan saveur vanille	Mousse au chocolat	Purée de pomme ananas

* Recette
contenant
du porc

BIO
Issu de l'agriculture
Biologique

MSC
Pêche durable

LR
Label Rouge

VBF
Viande Bovine
Française

AOP
Appellation
d'Origine Protégée

IGP
Indication Géographique
Protégée

HVE
Haute Valeur
Environnemental

Plat complet : le plat est présenté dans une seule barquette en quantité suffisante en lien avec l'intitulé du plat