



Nos engagements :

Pain :
Artisanal et Local

Produits issus de
l'agriculture
biologique

Produit IGP
Indication
géographique

Haute valeur
environnementale

Certification
Environnementale
niveau 2

Toutes les viandes
sont d'origine
France

Boeuf :
Exclusivement
Race à Viande

Produits Label
rouge

Poisson : Issu
exclusivement
de la Pêche
durable

Produit local

Préparé dans
notre cuisine

Produit
Artisanal

Fromage
AOP / AOC

Fruits et légumes
: Frais de saison

Produit

Omelettes
cuisinées sur la
cuisine centrale
avec des oeufs
issus de
l'agriculture

Bon appetit !

lundi 29 septembre 2025	mardi 30 septembre 2025	mercredi 1 octobre 2025	jeudi 2 octobre 2025	vendredi 3 octobre 2025
Filet de poisson pané & quartier de citron Epinards à la crème Camembert à la coupe Brie à la coupe Pêche Poire	Concombres bulgares Carottes râpées & vgtt balsamique Saucisse de Lozère HVE Lentilles mijotées Bio Petit suisse nature & sucre Yaourt aux fruits	Brocolis vinaigrette Rôti de bœuf au jus Blé aux petits légumes Fromage blanc aux fruits Poire ***** Brioche Yaourt à boire Compote pomme/fraise	Menu issu de l'agriculture biologique & végétarien Bolo lingot & Farfallines Gouda à la coupe Edam à la coupe Prune jaune Pomme	Salade verte & emmental Salade de tomates & mozzarella Filet de poisson façon bordelaise Courgettes à l'ail Riz au lait
lundi 6 octobre 2025	mardi 7 octobre 2025	mercredi 8 octobre 2025	jeudi 9 octobre 2025	vendredi 10 octobre 2025
Menu issu de l'agriculture biologique Pois chiche & vinaigrette Betteraves & vinaigrette Bœuf bourguignon Polenta Yaourt aromatisé Yaourt nature	Cordon bleu de volaille Brocolis béchamel Fondue carré Président Vache picon Clémentine Banane	Salade verte Escalope de porc HVE sauce caramel Riz basmati Crème dessert au chocolat Raisin blanc ***** Pain Babybel Compote pomme/pêche	MENU VEGETARIEN Omelette roulée Bio préparée par nos chefs Haricots plats à la tomate Cantal AOP à la coupe St Paulin à la coupe Pastèque	Méli mélo de chou rouge & blanc Croquants de concombres vinaigrette Pavé de colin sauce mandarine Coquillettes Bio semi-complètes & râpé Purée de pommes HVE poires préparée par nos chefs
lundi 13 octobre 2025	mardi 14 octobre 2025	mercredi 15 octobre 2025	jeudi 16 octobre 2025	vendredi 17 octobre 2025
Semaine de la Découverte : Les Herbes Aromatiques				
La Menthe & l'Origan Taboulé à la menthe Sauté de veau sauce origan Chou-fleur braisé Petit nova aux fruits	L'Estragon & le Romarin Salade coleslaw Boulettes de bœuf sauce à l'estragon Penne Rigate & râpé Poire au sirop de romarin préparée par nos chefs	Les herbes de Provence Concombre vinaigrette Cuisse de poulet LBR aux herbes de Provence Semoule bio Coulommiers à la coupe Pomme ***** Petit lu Yaourt nature Compote pomme/banane	Menu issu de l'agriculture biologique & végétarien Le Persil & le basilic Salade verte & dés d'emmental Bouchées de légumes & amandes au persil + Carottes braisées Cake au citron & basilic préparé par nos chefs	Le Thym Poisson frais à l'huile d'olive & au thym Purée de panais & PDT Poulet Pastourn de l'Ubaye à la coupe Prune reine claudie VACANCES !
lundi 20 octobre 2025	mardi 21 octobre 2025	mercredi 22 octobre 2025	jeudi 23 octobre 2025	vendredi 24 octobre 2025
MENU VEGETARIEN Brocolis vinaigrette Riz à la mexicaine (Riz de Camarque IGP, haricots rouges, poivrons & sauce tomate) Montcadi croûte noire à la coupe Pêche ***** Roulé à la fraise Petit suisse sucré Compote pomme/poire	Carottes râpées Escalope de dinde LBR sauce chasseur Haricots verts persillés & gnocchis Emmental à la coupe Poire ***** Palet Breton Yaourt à boire Compote pomme	Salade iceberg & mimolette Poisson aïoli Choux fleur braisé Fian vanille nappé de caramel Melon ***** Pain Rondelé nature Jus d'orange	Menu issu de l'agriculture biologique Céleri rémoulade Sauté de bœuf à la provençale Torti Yaourt nature & sucre Banane ***** Pain Vache qui rit Prune jaune	Salade de lentilles Filet de poisson pané & quartier de citron Petits pois mijotés Saint Nectaire AOP à la coupe Pomme ***** Pain au lait Yaourt nature sucré Compote à boire
lundi 27 octobre 2025	mardi 28 octobre 2025	mercredi 29 octobre 2025	jeudi 30 octobre 2025	vendredi 31 octobre 2025
Menu issu de l'agriculture biologique & végétarien Radis roses & beurre Boulettes de seitan, lentilles & emmental Epinards béchamel Edam à la coupe Raisin blanc ***** Petit écolier Petit suisse sucré Compote pomme/pêche	Emincés de chou rouge & vinaigrette Steak haché de bœuf au jus Riz pilaf Fromage blanc nature & sucre Prune jaune ***** Pain Croclait Compote pomme/fraise	Salade de tomates & vinaigrette Rôti de dinde LBR à la diable Brocolis braisés Carline de l'Ubaye à la coupe Clémentine ***** Marbré Fromage blanc sucré Compote pomme/abricot	Repas d'Halloween Carottes râpées & olives noires Potimenter de lieu Brownie chocolat préparé par nos chefs & crème anglaise ***** Pain Cantadou Clémentine	DERNIER JOUR PIQUE NIQUE ***** Cracottes Yaourt à boire Poire