

Menus

Octobre 2025 (sans porc et sans viande)



Produit sous label de qualité « bio »



Produit sous autre label de qualité
(Label rouge, AOP, AOC, HVE, IGP, Pêche durable, Produit fermier ...)



Menu végétarien



Viande française



Produit local

VAE : veau à l'équilibre

BAE : bœuf à l'équilibre

PAE : porc à l'équilibre

Du 29/09 au 3/10

Du 6/10 au 10/10

Du 13/10 au 17/10

	Du 29/09 au 3/10	Du 6/10 au 10/10	Du 13/10 au 17/10
LUNDI	Carotte à l'orange Pané fromager sauce moutarde Haricot coco Meule de besac Poire	Friand au fromage Poisson du jour beurre Nantais Courgettes Sautées Poire chocolat	Salade Tex mex Saucisse végétale sauce kefta Boulgour Kiwi
MARDI	Salade de thon maïs Couscous boulette végété Semoule Yaourt de brebis nature	Betteraves Curry végétarien Pomme de terre grenaille Comté Pommes	Céleri aux pommes Bouchée au fromage sauce tomate Pommes dauphines Yaourt brebis nature
JEUDI	Rillettes de sardine Poisson du jour sauce crème Brocolis Chou chocolat	Carottes râpées Omelette au fromage Farfalles Biscuit roulé confiture de fraise	Salade œuf mimosa Quiche aux légumes Saint Nectaire Glace choco-vanille
VENDREDI	Houmous Croziflette fromage Salade verte Raisin	Concombre vinaigrette Dahl de lentille Riz Fromage blanc sur lit fruits exotiques	Salade de pommes de terre au thon Dos de lingue sauce aigre doux Carottes persillées Riz au lait



POUR LES REGIMES SANS PORC SI LE MENU UNIQUE NE CONTIENT PAS DE PORC – PAS DE CHANGEMENT

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en raison d'événements indépendants de notre volonté (intempéries, livraisons...).

Dans le cadre du règlement CE n°1169/2011 (ou règlement INCO : Information des Consommateurs), nous vous informons que les repas servis sont susceptibles de contenir des allergènes : gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux, lupin, mollusque.