

Menus

Octobre 2025



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 : volaille ou 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
LUNDI	Carotte à l'orange Volaille fermière (VAE) sauce tomate Haricot coco Meule de Besac Poire	Friand au fromage Poisson du jour beurre Nantais Courgettes Sautées Poire chocolat	Salade Tex mex Chipolatas sauce échalotte Boulgour Kiwi
MARDI	Salade de thon maïs Couscous merguez Semoule Yaourt de brebis nature	Betteraves à la vinaigrette Jambon braisé sauce cidre Pomme de terre grenaille Comté Pommes	Céleri aux pommes Bœuf (BAE) sauce normande Pommes dauphines Yaourt brebis nature
JEUDI	Rillettes (PAE) Poisson du jour sauce crème Brocolis Chou chocolat	Salade de cervelas Veau (VAE) sauce marengo 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 Strasbourgeoise Dos de lingue sauce aigre doux Carottes persillées Riz au lait



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.