

Menus

**Octobre 2026 (Self
Henri Brunet)**



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

VOAE : volaille à l'équilibre

VAE : veau à l'équilibre

BAE : bœuf à l'équilibre

PAE : porc à l'équilibre

Du 28/09 au 02/10

Du 05 au 09/10

Du 12 au 16/10

LUNDI	Salade, Carotte à l'orange, Taboulé Volaille (VOAE) vallée d'auge Omelette à l'Espagne Pomme de terre grenaille , Petits pois Profiteroles, Yaourt , Banane	Salade, Friand au fromage Tomate mozzarella Dos de colin beurre Nantais Poulet chasseur Riz , Epinards à la crème Poire chocolat, Yaourt , Banane,	Salade, Betterave vinaigrette Œuf mimosa au thon Chipolatas sauce échalote Dos de lieu sauce aigre doux Pommes dauphines, Chou romanesco St Nectaire Kiwi, Yaourt , Rose des sables
MARDI	Salade, Salade de thon maïs Salade surimi ananas Couscous merguez Filet de colin sauce oseille Semoule , Carottes persillées Yaourt de brebis Coulis de fruit rouge, Pomme , Tartelette aux framboises	Salade, Œuf dur mayonnaise Salade Marco polo Jambon braisé sauce cidre Dos de lieu sauce curry Haricots verts , Pommes de terre persillées Tomme Pomme Yaourt , Brownie crème anglaise	Salade, Céleri rémoulade Saucisson sec Bœuf (BAE) sauce goulash Filet de truite sauce aurore Pommes dauphines, Haricots beurre persillés Yaourt de brebis , Ananas, Roulé pépites au chocolat
JEUDI	Salade, Piémontaise Salade au saumon fumé Poisson du jour sauce crème Bœuf à la bolognaise Brocolis , Spaghettis Marbré crème Anglaise, Yaourt , Pamplemousse	Salade, Salade de cervelas Salade de riz Veau (VAE) sauce automnale Œuf dur sauce crème Farfalles , Chou-fleur au gratin Flan parisien, Ananas	Salade, Salade Tex Mex Crêpe au fromage Omelette au fromage Boulette végétale sauce épicée Poêlée de légumes , Spaghettis Yaourt , Banane Tartelette caramel beurre salé
VENDREDI	Salade, Houmous Salade du berger Crozziflette fromage Kébab végé sauce blanche Salade verte , Pommes de terre sautées Raisin , Yaourt , Cookies	Salade, Concombre Alpin Carotte râpée à l'avocat Quiche aux légumes Croque fromage maison Salade verte , Macaronis Yaourt brassé nature , Banane, Biscuit roulé confiture de fraise	Salade, Salade strasbourgeoise Salade de thon maïs Poisson du jour sauce estragon Blanc de poulet sauce Normande Carottes persillées, Riz pilaf Comté Poire, Yaourt , Chouquettes

Finir son assiette
c'est
ne pas gaspiller !



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.