



# Menus

## Octobre 2026 S/V



Produit sous label de qualité « bio »



Viande française

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

Produit local



Menu végétarien



|          | Du 28/09 au 02/10                                                                                                      | Du 05 au 09/10                                                                        | Du 12 au 16/10                                                                                            |
|----------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| LUNDI    | Carotte  à l'orange<br>Œuf dur  à la crème<br>Pomme de terre grenaille<br><br>Profiteroles                             | Friand au fromage<br>Dos de colin  sauce beurre Nantais<br>Riz<br>Poire chocolat      | Betterave  vinaigrette<br>Saucisse végétale sauce échalote<br>Pommes dauphines<br><br>St Nectaire<br>Kiwi |
| MARDI    | Salade de thon maïs<br>Couscous Boulettes végétales<br>Semoule<br><br>Yaourt de brebis    et son coulis de fruit rouge | Œuf dur  mayonnaise<br>Curry végétarien<br>Haricot vert<br><br>Tomme blanche<br>Pomme | Céleri rémoulade<br>Dos de colin  sauce Normande<br>Boulgour<br><br>Yaourt de brebis nature               |
| JEUDI    | Piémontaise<br>Poisson du jour  sauce crème<br>Brocolis<br>Marbré crème Anglaise                                       | Carottes râpées<br>Omelette  avec fromage<br>Farfalles<br>Flan parisien               | Salade Tex Mex<br>Omelette  au fromage<br>Poêlée de légumes<br>Tartelette caramel beurre salé             |
| VENDREDI | Houmous<br>Croziflette fromage<br>Salade verte<br><br>Raisin                                                           | Concombre alpin<br>Quiche aux légumes<br>Salade verte<br><br>Yaourt brassé nature     | Salade de pdt au thon<br>Poisson du jour  sauce estragon<br>Carottes   persillées<br>Comté<br>Poire       |

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.