



Menus

Octobre 2026



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	Carotte à l'orange Volaille (VOAE) vallée d'auge Pomme de terre grenaille Profiteroles	Friand au fromage Dos de colin sauce beurre Nantais Riz Poire chocolat	Betterave vinaigrette Chipolatas sauce échalote Pommes dauphines St Nectaire Kiwi
MARDI	Salade de thon maïs Couscous merguez Semoule Yaourt de brebis et son coulis de fruit rouge	Œuf dur mayonnaise Jambon braisé sauce cidre Haricot vert Tomme blanche Pomme	Céleri rémoulade Bœuf (BAE) sauce goulash Boulgour Yaourt de brebis nature
JEUDI	Piémontaise Poisson du jour sauce crème Brocolis Marbré crème Anglaise	Salade de cervelas Veau (VAE) sauce automnale Farfalles Flan parisien	Salade Tex Mex Omelette au fromage Poêlée de légumes Tartelette caramel beurre salé
VENDREDI	Houmous Croziflette fromage Salade verte Raisin	Concombre alpin Quiche aux légumes Salade verte Yaourt brassé nature	Salade strasbourgeoise Poisson du jour sauce estragon Carottes persillées Comté 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.