

Lundi 28 septembre	Mardi 29 septembre	Mercredi 30 septembre	Jeudi 01 octobre	Vendredi 02 octobre
Pommes de terre en salade  13 1 9	Crème dubarry 7	Tomate mozzarella  13 7	Radis beurre 7	Quiche au fromages 2 1 3 7 8 4 5
Nuggets de blé 13 2 1 7 8 4 5 12	Galette de quinoa   2 1 6 7 9 4	Poisson frais du jour   7 5		Omelette 1 4
Carottes glacées BIO  7	Purée de pois cassés  1 7	Epinards à la crème  1 7	Lentilles corail 	Poêlée de ratatouille 
			Riz créole Bio  1 7	
Tomme de Pessac  7	Pont-l'évêque  7			Petits-suisseaux aux fruits 7
Raisin blanc	Pomme Bio 	Quatre quart maison  1 7 4 12	Entremets vanille 1 14 7 4 12	Banane



AB



Fait maison



Marine Stewardship Council



Poisson frais



Produit local



Appellation d'Origine Protégée (AOP)

13 Anhydride sulfureux et sulfites

2 Céleri et produits à base de céleri

1 Céréales contenant du gluten

3 Crustacés et produits à base de crustacés

14 Fruits à coque

6 Graines de sésame et produits à base de graines de sésame

7 Lait et produits à base de lait

8 Mollusques et produits à base de mollusques

9 Moutarde et produits à base de moutarde

4 Oeufs et produits à base d'oeufs

5 Poissons et produits à base de poissons

12 Soja et produits à base de soja

Lundi 05 octobre	Mardi 06 octobre	Mercredi 07 octobre	Jeudi 08 octobre	Vendredi 09 octobre
Grains de blé bio en salade 13 1 9	Betteraves en vinaigrette  13 1 9	Salade de tomates Bio  13 1 9	Pamplemousse rose	Céleri rémoulade 2 1 9 4
Carré de boulgour, épeautre et légumes  2 1	tagliatelle aux lentilles corail 1 7 4	Oeuf BBC brouillé aux fines herbes   7 4	Filet de saumon grillé 13 5	Falafels 1
butternut 7		Haricots verts au beurre 7	Purée 7	Semoule bio  1 4
Petits-suisses sucrés 7	Emmental BIO  7	Mimolette 7	Yaourt aromatisé 7	Coulommiers 7
Raisin Chasselas	Pomme Bio 	Cake banane  1 7 4		Mirabelles

OCTOBRE ROSE



AB



Fait maison

13 Anhydride sulfureux et sulfites

2 Céleri et produits à base de céleri

1 Céréales contenant du gluten

7 Lait et produits à base de lait

9 Moutarde et produits à base de moutarde

4 Oeufs et produits à base d'oeufs

5 Poissons et produits à base de poissons

Menu du lundi 12 octobre 2026 au vendredi 16 octobre 2026

Semaine du goût: Le tour de France des fromages

Déjeuner

Lundi 12 octobre	Mardi 13 octobre	Mercredi 14 octobre	Jeudi 15 octobre	Vendredi 16 octobre
Carottes râpées  13 1 9	Endives aux pommes 13 1 9	Macédoine mayonnaise    13 1 9 4 5	Potage de tomates au vermicelle 1 7 4	Salade verte vinaigrette 13 1 9
Ragoût de haricots rouges  7	Galette fromagère   1 14 7 4		Poisson frais du jour   7 5	Galette de quinoa (Copie) 2 1 6 7 9 4
Crozets au beurre 1 7 4	Carottes vichy Bio 7	GRATIN pomme terre douce 1 7		Lentilles bio au jus 7
Camembert bio  7	Bûche de chèvre 7	Comté  7	Fromage de brebis  7	Cantal AOP  7
Compote individuelle 	Quatre quart maison  1 7 4 12	Pomme Golden	Poire Rocha	Mousse Chocolat Noir 54 gr 14 7 12
NORMANDIE	POITU-CHARENTE	FRANCHE COMTÉ	PYRÉNÉES	AUVERGNE

Tous les jours 2 types de fromage seront servis (le deuxième en surprise)



AB



Agriculture Biologique européenne



Haute Valeur Environnementale (HVE)



Fait maison



Marine Stewardship Council



Poisson frais



Appellation d'Origine Protégée (AOP)

13 Anhydride sulfureux et sulfites

2 Céleri et produits à base de céleri

1 Céréales contenant du gluten

14 Fruits à coque

6 Graines de sésame et produits à base de graines de sésame

7 Lait et produits à base de lait

9 Moutarde et produits à base de moutarde

4 Oeufs et produits à base d'oeufs

5 Poissons et produits à base de poissons

12 Soja et produits à base de soja

Lundi 19 octobre	Mardi 20 octobre	Mercredi 21 octobre	Jeudi 22 octobre	Vendredi 23 octobre
Salade de flageolets et maïs 13 1 9	mache au fenouil  13 1 9	Sardine à l'huile 5	Concombre à la crème 13 7 9	Pommes de terre en salade  13 1 9
Oeuf BBC brouillé aux fines herbes   7 4	Pané fromager 1 7 9 4		Poisson frais du jour   7 5	
Courgettes bio sautées   	Coquillettes 1/2 complète BIO   1 7 4	Riz créole Bio  1 7	Poêlée de ratatouille 	Chou chinois au gratin 1 14 7
		Duo de carottes 2 1 6 7 9		
Petits-suisses sucrés 7	Yaourt sucré bio  7	Brie 7	Gouda  7	Saint-nectaire  7
Kiwi BIO 		Raisin noir	Cake marbré  1 14 7 4	Banane



AB



Fait maison



Marine Stewardship Council



Poisson frais



100% légumes frais



Produit local



Appellation d'Origine Protégée (AOP)

13 Anhydride sulfureux et sulfites

2 Céleri et produits à base de céleri

1 Céréales contenant du gluten

14 Fruits à coque

6 Graines de sésame et produits à base de graines de sésame

7 Lait et produits à base de lait

9 Moutarde et produits à base de moutarde

4 Oeufs et produits à base d'oeufs

5 Poissons et produits à base de poissons

Lundi 26 octobre	Mardi 27 octobre	Mercredi 28 octobre	Jeudi 29 octobre	Vendredi 30 octobre
Radis beurre 7	Velouté de légumes 2	Batavia 13 10 9	Salade Coleslaw bio  1 9 4	Potage de tomates au vermicelle 1 7 4
Filet de colin meunière 13 1 4 5	Gratin pommes de terre au comté 2 1 14 7 4	boulette*pain 1 7 4	Moussaka au pois cassé 1 7	Wrap legumes 2 1 7
Purée de courges 7		Haricots blancs à la tomate  	Salade iceberg 13 1 9	Chou romanesco en persillade 7
	Tomme blanche 7	Chaurice  7	Tomme de Pessac  7	Mimolette 7
Yaourt velouté aux fruits 7	Raisin blanc italia	Compote de pomme	Cookies maison  1 14 7 4	Poire Conférence



AB



Agriculture Biologique (AB)



Fait maison



Appellation d'Origine Protégée (AOP)



Produit local

13 Anhydride sulfureux et sulfites

10 Arachides et produits à base d'arachides

2 Céleri et produits à base de céleri

1 Céréales contenant du gluten

14 Fruits à coque

7 Lait et produits à base de lait

9 Moutarde et produits à base de moutarde

4 Oeufs et produits à base d'oeufs

5 Poissons et produits à base de poissons