

MENUS DU 05/10/2026 AU 09/10/2026

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

	Lundi 05/10/2026	Mardi 06/10/2026	Mercredi 07/10/2026	Jeudi 08/10/2026	Vendredi 09/10/2026
Entrée	Brocolis sauce tartare	Salade de pomme de terre	Ciselée d'iceberg	Samoussa aux légumes	Céleris sauce gribiche
Plat	Sauté de boeuf marengo	Poulet tandoori	Blanquette de la mer (MSC)	Rôti de dinde sauce gravy	Filet de lieu MSC sauce moutarde
Accompagnement	Semoule BIO	Haricots verts persillés (haricots BIO)	Riz BIO	Purée de légumes	Lentilles BIO LOCAL
Laitage	Saint Nectaire à la coupe AOP	Rond de Burdigues à la coupe	Yaourt nature fermier Désiris HVE	Fromage blanc	Vache picon
Dessert	Crème dessert chocolat	Raisins	Compote pomme coupelle (stock)	Banane BIO	Panacotta du Chef au caramel

* = Plat avec du porc (PC)=Plat complet

MENUS DU 12/10/2026 AU 16/10/2026

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

	Lundi 12/10/2026	Mardi 13/10/2026	Mercredi 14/10/2026	Jeudi 15/10/2026	Vendredi 16/10/2026
Entrée	Salade de pois chiches BIO LOCAL	Carottes rapées	Salade de perles aux 3 couleurs	Salade haricots verts BIO vinaigrette à l'échalotte	Salade verte aux olives noires
Plat	Finger à la mozzarella	Veau marengo Eleveurs Chevillotte (25)	Steak haché de boeuf au jus forestier	Flan de légumes d'automne	Quenelle de carpe tomate Fumet des Dombes (01)
Accompagnement	Ratatouille à base de courgettes HVE	Riz	Gratin de courges Renoud Grappin (01)	Pommes rissolées	Petit pois
Laitage	Petit nova BIO aromatisé	Fromage frais de chèvre Fromagerie Bernard (71)	Brique de Burdigues Les 4 fermes (42)	Tomme GAEC de la Leschère (01)	Yaourt brassé Désiris (01) HVE fruits exotiques
Dessert	Kiwi	Île flottante	Gâteau au pain d'épice (oeufs BIO)	Pomme	Moelleux au chocolat à (oeufs BIO)

* = Plat avec du porc (PC)=Plat complet

MENUS DU 19/10/2026 AU 23/10/2026

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

	Lundi 19/10/2026	Mardi 20/10/2026	Mercredi 21/10/2026	Jeudi 22/10/2026	Vendredi 23/10/2026
Entrée	Betterave cuite vinaigrette	Chou blanc à la vinaigrette de framboise	Salade de riz	Concombres sauce kebab	Coeur de laitue
Plat	Friand au fromage	Rosbeef à l'ancienne	Filet de Colin d'Alaska MSC meunière	Couscous aux légumes, poulet et merguez	Sauce bolognaise veggie
Accompagnement	Lentilles BIO LOCAL	Haricots verts persillés (haricots BIO)	Carottes	Semoule	Pennes BIO
Laitage	Fromage blanc	Petit louis tartine	Gouda à la coupe	Yaourt local ETREZ	Brie à la coupe
Dessert	Pomme	Donut au sucre	Banane BIO	Compote de pommes maison à la vanille (pommes BIO)	Liégeois au chocolat

* = Plat avec du porc (PC)=Plat complet

MENUS DU 26/10/2026 AU 30/10/2026

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

	Lundi 26/10/2026	Mardi 27/10/2026	Mercredi 28/10/2026	Jeudi 29/10/2026	Vendredi 30/10/2026
Entrée	Crêpe au fromage	Salade coleslaw	Taboulé (semoule BIO)	Chou-fleur sauce tartare	Céleris rémoulade
Plat	Oeufs à la crème	Boeuf bourguignon	Pépites colin 3 céréales	Blanquette de volaille	Parmentier de poisson au potiron(PC)
Accompagnement	Epinards béchamel	Pommes de terre vapeur aux herbes	Brocolis à la béchamel	Riz BIO	
Laitage	Petit suisse nature	Vache qui rit BIO	Cantal à la coupe AOP	Yaourt nature fermier Désiris HVE	Emmental à la coupe
Dessert	Kiwi BIO	Nappé au caramel	Clémentine	Cocktail fruits exotiques	Gâteau chocolat/orange (oeufs BIO)

* = Plat avec du porc (PC)=Plat complet