

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Salade de tomate et maïs vinaigrette moutarde à l'ancienne		Diabolo grenadine LE JOUR DU Vége	
Lasagnes bolognaise	Steak haché de saumon sauce aneth	Sauté de veau sauce curry	Bouchées de blé	Colin pané et citron
Salade verte	Riz créole IGP	Courgettes et blé BIO	Pommes rissolées et ketchup du chef	Haricots verts BIO sauce provençale (Tomate, oignon, herbes de provence, olives noires)
Edam BIO		Cantal AOC	Yaourt nature BIO et sucre	Yaourt brassé BIO à la banane
Pastèque	Mousse au chocolat	Fruit de saison BIO	Banane (RUP) topping chocolat	Cake à la vanille
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Fourrandise au chocolat Lait Compote pomme abricot	Baguette et beurre Yaourt nature et sucre Fruit	Madeleines longues Fromage frais nature et sucre Jus multifruits	Baguette Fromage fondu Président Jus de pommes	Croissant (Boulangier) Lait et chocolat en poudre Fruit

- Produit BIO**
- Label Rouge**
- Issu des régions ultra-périphériques**

- Appellation d'Origine Protégée**
- Indication Géographique Protégée**
- Appellation d'Origine Contrôlée**

- Pêche responsable**
- Viande racée**
- Bleu Blanc Cœur**

- Spécialité du chef**
- Nouvelle recette**
- Plat durable**

- Certification environnementale niveau 2**
- Production locale**
- Haute valeur environnementale**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	 VENDREDI
--------------	--------------	-----------------	--------------	------------------

LE JOUR DU

	Concombres vinaigrette	Laitue iceberg et miettes de surimi, vinaigrette échalote		Melon jaune BIO
Boulettes d'agneau sauce basilic	 Boullgour façon couscous BIO (légumes couscous, tomates, raisins et abricots secs, pois chiches, raz el hanout)	 Filet de hoki sauce waterzoï (julienne de légume oignon poireau ail crème)	 Rôti de bœuf froid LR et sauce tartare (mayonnaise, câpres, échalote, ciboulette, cornichons)	Merguez
Carottes Vichy et pommes de terre à l'ail	Purée de pommes de terre	 Haricots beurre saveur jardin (ciboulette, échalote, tomate)	 Gnocchetti BIO locales et emmental râpé	 CQFD
Saint Nectaire AOC	 Fromage frais aux fruits BIO		 Yaourt nature BIO et sucre	
Fruit de saison BIO		Crème dessert à la vanille	 Fruit de saison local (Ecoresponsable)	 Cake aux pépites de chocolat
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Barre bretonne Yaourt aromatisé Jus d'ananas	Baguette et pâte à tartiner Lait et sirop de fraise Fruit	Pompon cacao Fromage frais nature et sucre Fruit	Baguette Pavé demi-sel Fruit	Briochette (Boulangier) Lait Compote de pomme

- | | | | | |
|---|---|--------------------------|---------------------------|--|
| Produit BIO | Appellation d'Origine Protégée | Pêche responsable | Spécialité du chef | Certification environnementale niveau 2 |
| Label Rouge | Indication Géographique Protégée | Viande racée | Nouvelle recette | Production locale |
| Issu des régions ultra-périphériques | Appellation d'Origine Contrôlée | Bleu Blanc Cœur | Plat durable | Haute valeur environnementale |

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	 VENDREDI
--------------	--------------	-----------------	--------------	------------------

LE JOUR DU

Salade iceberg, rondelles de radis et maïs vinaigrette			Carottes râpées vinaigrette moutarde à l'ancienne	
Carbonade flamande LR (cassonade, pain d'épices, carottes)	Nuggets de volaille	Steak de colin sauce aurore (tomate crème)	Omelette et emmental râpé	Calamars à la romaine et citron
Pommes campagnardes	Mélange de légumes (brocolis, carottes jaunes et oranges) et haricots plats et spirales BIO	Blé safrané BIO	Semoule BIO	Courgettes et riz IGP
	Cantal AOC	Fromage frais nature et sucre		Yaourt brassé à la banane BIO
Liégeois au chocolat	Fruit de saison local (Ecoresponsable)	Banane RUP	Compote de pomme BIO	Pastèque BIO
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Moelleux caramel beurre salé Fromage frais aux fruits Fruit	Croissant (Boulangier) Yaourt nature et sucre Jus de pommes	Gaufre au sucre Lait Compote pomme ananas	Baguette Fraidou Fruit	Quatre-quart Lait Fruit

- Produit BIO**
- Label Rouge**
- Issu des régions ultra-périphériques**

- Appellation d'Origine Protégée**
- Indication Géographique Protégée**
- Appellation d'Origine Contrôlée**

- Pêche responsable**
- Viande racée**
- Bleu Blanc Cœur**

- Spécialité du chef**
- Nouvelle recette**
- Plat durable**

- Certification environnementale niveau 2**
- Production locale**
- Haute valeur environnementale**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	 VENDREDI
--------------	--------------	-----------------	--------------	------------------

LE JOUR DU

Concombres vinaigrette et dés de brebis		Tomate BIO vinaigrette	Céleri rémoulade	Rillettes de maquereaux et pain de mie
Aiguillettes de colin pané	Boulettes de veau sauce dijonnaise (moutarde)	Gâteau d'œufs BIO sauce basquaise (champignon, piment doux, tomate)	Rôti de bœuf LR et jus	Penne BIO semi-complète sauce fromagère poisson maquereau moutarde (haricot blanc, herbes de provence, tomate)
Rostis de légumes	Carottes Vichy et Boulgour BIO	Chou fleur et pommes de terre sauce mornay (béchamel au fromage)	Purée de haricots verts	et emmental râpé
Fromage frais aux fruits BIO	Comté AOP		Yaourt nature BIO et sucre	
	Fruit de saison BIO	Dessert lacté à la vanille		Tarte normande
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Baguette Fromage frais au sel de Guérande Jus multifruits	Gaufrettes fourrées au cacao Lait Compote pomme banane	Petit pain au lait Fromage frais nature et sucre Fruit	Pain au chocolat (Boulangier) Lait et chocolat en poudre Fruit	Baguette et pâte à tartiner Yaourt aromatisé Compote de pommes

- Produit BIO
- Label Rouge
- Issu des régions ultra-périphériques

- Appellation d'Origine Protégée
- Indication Géographique Protégée
- Appellation d'Origine Contrôlée

- Pêche responsable
- Viande racée
- Bleu Blanc Cœur

- Spécialité du chef
- Nouvelle recette
- Plat durable

- Certification environnementale niveau 2
- Production locale
- Haute valeur environnementale

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
				LE JOUR DU
Cœur de scarole et oignons frits vinaigrette ambrée		Œuf dur mayonnaise		Carottes râpées BIO vinaigrette
Limande meunière	Sauté de veau sauce charcutière (tomate, cornichon, moutarde, vinaigre de vin)	Cubes de saumon sauce aneth	Lasagnes bolognaise	Croq veggie à la tomate
Riz , carottes et navets	Courgettes à l'ail et pommes de terre vapeur	Gnocchi	Salade verte BIO	Blé BIO et emmental râpé
	Cantal AOC	Yaourt aromatisé BIO à la vanille	Tomme blanche	
Liégeois au chocolat	Fruit de saison BIO		Banane RUP	Cake framboise speculoos
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Baguette et miel Fromage frais aux fruits Fruit	Fourrandise fraise Yaourt nature et sucre Jus d'ananas	Baguette Pavé demi-sel Fruit	Croissant (Boulangier) Lait et chocolat en poudre Compote pomme abricot	Barre bretonne Lait Fruit

Produit BIO
Label Rouge
Issu des régions ultra-périphériques

Appellation d'Origine Protégée
Indication Géographique Protégée
Appellation d'Origine Contrôlée

Pêche responsable
Viande racée
Bleu Blanc Cœur

Spécialité du chef
Nouvelle recette
Plat durable

Certification environnementale niveau 2
Production locale
Haute valeur environnementale

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	 VENDREDI
--------------	--------------	-----------------	--------------	------------------

	<div style="border: 1px solid green; padding: 2px; display: inline-block;"> LE JOUR DU </div>			
	Concombres vinaigrette			Chou rouge BIO sauce enrobante à l'ail et dés de mimolette
Paupiette de veau aux olives	 Riz IGP et base chili (poivron, carotte, tomate, haricot plat, haricot rouge, maïs, ketchup)	 Bœuf bourguignon LR	 Rôti de porc LR au jus *Rôti de dinde LR au jus	 Calamars à la romaine et sauce aioli
Petits pois extra fin au jus		 Purée de pommes de terre BIO	 Curvi rigati BIO locales	 Légumes aioli (chou fleur, carotte, pomme de terre, haricot vert)
Carré BIO	 Yaourt nature BIO et sucre	 Gouda BIO	 Saint Nectaire AOC	
Fruit de saison local (Ecoresponsable)		 Smoothie mangue vanille	 Banane RUP	 Moelleux coco mandarine
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Baguette Petit moulé nature Compote de pomme	Pain au chocolat (Boulangier) Lait et chocolat en poudre Fruit	Baguette et confiture Fromage frais nature et sucre Fruit	Moelleux caramel beurre salé Yaourt aromatisé Jus multifruits	Pompon cacao Lait Fruit

- Produit BIO**
- Label Rouge**
- Issu des régions ultra-périphériques**

- Appellation d'Origine Protégée**
- Indication Géographique Protégée**
- Appellation d'Origine Contrôlée**

- Pêche responsable**
- Viande racée**
- Bleu Blanc Cœur**

- Spécialité du chef**
- Nouvelle recette**
- Plat durable**

- Certification environnementale niveau 2**
- Production locale**
- Haute valeur environnementale**



Menu

Du 13 au 17 Octobre 2025



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Pain aux céréales

Pain complet

Pain au sésame

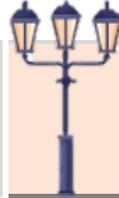
LE JOUR DU Végé

Salade de mâche et betteraves vinaigrette

Potage velouté champignons BIO

Rosette et cornichons
*Roulade de volaille et cornichons

Concombres à la crème ciboulette



Saucisse de volaille

Jambon de Paris LR
*Jambon de poulet

Steak de colin sauce citron

Rôti de veau
crème champignons

Omelette BIO
sauce tomate

Lentilles à la paysanne

Purée saint germain
(Pois cassés)

Mélange d'automne
(panais, potiron, patate douce, butternut)

Coquillettes locales
et carottes à l'ail
et emmental râpé

Riz IGP aux champignons
et emmental râpé

Yaourt aromatisé BIO à la vanille

Brie

Fruit de saison BIO

Paris Brest

Mousse au chocolat

Compote pomme vanille
et gaufres parisiennes

GOUTER

GOUTER

Palets bretons
Lait et sirop de fraise
Compote pomme banane

Baguette
Fraidou
Jus de pommes

Croissant (Boulangier)
Fromage frais aux fruits
Fruit

Baguette et pâte à tartiner noisette
Lait
Fruit

Cake à la purée de coing
Yaourt nature et sucre
Jus multifruits



Produit BIO



Label Rouge



Issu des régions ultra-périph



Appellation d'Origine Protégée



Indication Géographique Protégée



Appellation d'Origine Contrôlée



Pêche responsable



Viande racée



Bleu Blanc Cœur



Spécialité du chef



Nouvelle recette



Plat durable



Certification environnementale niveau 2



Production locale



Haute valeur environnementale

LUNDI **MARDI** **MERCREDI** **JEUDI** **VENDREDI**

LE JOUR DU 

 Potage aux courgettes et emmental râpé	 Concombres BIO vinaigrette et dés de brebis	Crêpe au fromage		 Céleri râpé mayonnaise et dés de mimolette
 Sauté de bœuf LR au curry	  Parmentier de colin au curcuma (DURABLE)	Cordon bleu	Bouchée végétarienne	 Cubes de hoki pané et sauce blanche (fromage blanc, ciboulette, jus de citron, poivre, mayonnaise)
Boulgour safrané BIO		Haricots vert persillés et Riz	Risoni et ketchup	Printanière de légumes
			Yaourt nature BIO et sucre	
Fruit de saison local (Ecoresponsable)	Crème dessert à la vanille	Ananas BIO	Banane RUP	Gâteau amandes poire marron
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Gâteau marbré Lait Compote de pomme	Baguette et barre de chocolat Yaourt aromatisé Fruit	Madeleines longues Fromage frais nature et sucre Jus d'ananas	Baguette Pavé demi-sel Compote pomme pêche	Pain au lait (Boulangier) Lait Fruit

-  **Produit BIO**
-  **Label Rouge**
-  **Issu des régions ultra-périphériques**
-  **Appellation d'Origine Protégée**
-  **Indication Géographique Protégée**
-  **Appellation d'Origine Contrôlée**
-  **Pêche responsable**
-  **Viande racée**
-  **Bleu Blanc Cœur**
-  **Spécialité du chef**
-  **Nouvelle recette**
-  **Plat durable**
-  **Certification environnementale niveau 2**
-  **Production locale**
-  **Haute valeur environnementale**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI HALLOWEEN <small>LE JOUR DU </small>
	Scarole et maïs vinaigrette moutarde à l'anicenne et dés d'emmental	 Taboulé BIO 		 Œuf dur sauce cocktail 
Cubes de saumon sauce oseille	 Sauce romagnola (Viande hachée de bœuf, courgette, sauce tomate basilic)	Chipolatas *Saucisse de volaille	Rôti de veau sauce estragon (oignon, mélange 3 légumes, crème, estragon)	Sticks végétariens et ketchup 
Polenta crémeuse à la carotte	Penne locale 	Petits pois au jus	Riz IGP 	Potiron BIO béchamel au cheddar 
Cantal AOC 		Yaourt aromatisé BIO à la vanille  	Fromage frais aux fruits BIO 	
Fruit de saison BIO 	Abricots au sirop et sablé de Retz		Fruit de saison local (Ecoresponsable) 	 Cake aux pralines roses et topping fraise 
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Rocher choco coco Lait Compote de pomme	Baguette et beurre Fromage frais aux fruits Fruit	Baguette Fromage frais au sel de Guérande Jus de pomme	Pain au chocolat (Boulangier) Lait Fruit	Baguette et confiture Yaourt nature et sucre Fruit

-  **Produit BIO**
-  **Label Rouge**
-  **Issu des régions ultra-périphériques**

-  **Appellation d'Origine Protégée**
-  **Indication Géographique Protégée**
-  **Appellation d'Origine Contrôlée**

-  **Pêche responsable**
-  **Viande racée**
-  **Bleu Blanc Cœur**

-  **Spécialité du chef**
-  **Nouvelle recette**
-  **Plat durable**

-  **Certification environnementale niveau 2**
-  **Production locale**
-  **Haute valeur environnementale**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	 VENDREDI
--------------	--------------	-----------------	--------------	------------------

LE JOUR DU

	<p>Salade iceberg et croutons vinaigrette à l'ancienne</p>	<p>Potage au potimarron BIO </p>		<p>Carottes râpées BIO, vinaigrette échalote </p>
<p>Burger de bœuf au jus</p>	<p>Cubes de colin sauce citron</p>	<p>Croq veggie à la tomate</p>	<p>Poulet rôti LR</p>	<p>Calamar à la romaine et sauce curry</p>
<p>Haricots beurre sauce tomate et blé BIO </p>	<p>Coquillettes aux petits légumes (carotte, navet, petit pois haricot vert)</p>	<p>Chou fleur moutarde coco (bouillon de légumes, lait de coco, moutarde)</p>	<p>Semoule BIO et Légumes couscous </p>	<p>Pommes de terre et épinards béchamel et emmental râpé</p>
<p>Pont l'évêque AOP</p>		<p>Fromage frais aux fruits BIO </p>	<p>Yaourt brassé à la vanille BIO </p>	
<p>Fruit de saison local (Ecoresponsable)</p>	<p>Mousse au chocolat</p>		<p>Banane RUP </p>	<p>Moelleux garniture pomme poire </p>
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
<p>Baguette et pâte à tartiner Fromage frais nature et sucre Jus de raisin</p>	<p>Croissant (Boulangier) Yaourt aromatisé Fruit</p>	<p>Fourrandise fraise Lait Compote pomme ananas</p>	<p>Baguette Croq lait Jus multivités</p>	<p>Barre bretonne Lait et sirop de fraise Fruit</p>

- Produit BIO**
- Label Rouge**
- Issu des régions ultra-périphériques**

- Appellation d'Origine Protégée**
- Indication Géographique Protégée**
- Appellation d'Origine Contrôlée**

- Pêche responsable**
- Viande racée**
- Bleu Blanc Cœur**

- Spécialité du chef**
- Nouvelle recette**
- Plat durable**

- Certification environnementale niveau 2**
- Production locale**
- Haute valeur environnementale**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
LE JOUR DU	FERIE			
Coleslaw			Potage poireaux pommes de terre BIO et emmental râpé	
Gratin campagnard (pommes de terre, lentilles, crème, curry) et emmental râpé		Sauté de porc sauce charcutière (tomate, cornichon, moutarde, vinaigre) *Sauté de dinde LR sauce charcutière	Rôti de bœuf LR et jus	Lasagnes au saumon
		Carottes Vichy	Chou fleur béchamel	Salade verte
		Edam BIO		Saint Nectaire AOC
Fruit de saison local (Ecoresponsable)		Gâteau marbré	Compote pomme vanille et cigarettes russes	Fruit de saison BIO
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Baguette Petit moulé nature Jus multifruits		Pain au lait (Boulangier) Fromage frais aux fruits Jus de pommes	Moelleux caramel beurre salé Lait Fruit	Baguette et confiture Yaourt nature et sucre Compote pomme abricot

Produit BIO
 Label Rouge
 Issu des régions ultra-périphériques

Appellation d'Origine Protégée
 Indication Géographique Protégée
 Appellation d'Origine Contrôlée

Pêche responsable
 Viande racée
 Bleu Blanc Cœur

Spécialité du chef
 Nouvelle recette
 Plat durable

Certification environnementale niveau 2
 Production locale
 Haute valeur environnementale

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	 VENDREDI
--------------	--------------	-----------------	--------------	------------------

LE JOUR DU

L'Auvergne

 Potage parmentier	Samoussas aux légumes		Chou blanc râpé, noix et œuf (DECO) et vinaigrette 	 Carottes râpées, Vinaigrette agrumes
Nuggets de poulet et ketchup	 Riz lentilles coco et égrené curry indien BIO (égrené végétal, lentilles corail, lait de coco, épices tandoori, épices garam massala, tomate)	 Sauté de bœuf LR sauce ratatouille	 Tartiflette au bleu *Tartiflette de dinde au bleu	 Colin à la napolitaine (tomates, poivrons, champignons)
 Potimarron BIO béchamel		Haricots verts extra fins BIO à la tomate et blé	 Fromage blanc et coulis de myrtilles	 Gnocchetti BIO locales et emmental râpé
Fromage frais aux fruits BIO		Cantal AOC		
	Liegeois vanille	Banane RUP		Cocktail de fruits au sirop et galette saint Michel
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Baguette Pavé demi-sel Jus multifruits	Croissant (Boulangier) Lait et chocolat en poudre Fruit	Baguette et miel Yaourt aromatisé Compote de pomme	Gâteau marbré Lait Fruit	 Moelleux pomme cannelle Fromage frais nature et sucre Fruit

- | | | | | |
|---|---|--------------------------|---------------------------|--|
| <i>Produit BIO</i> | <i>Appellation d'Origine Protégée</i> | <i>Pêche responsable</i> | <i>Spécialité du chef</i> | <i>Certification environnementale niveau 2</i> |
| <i>Label Rouge</i> | <i>Indication Géographique Protégée</i> | <i>Viande racée</i> | <i>Nouvelle recette</i> | <i>Production locale</i> |
| <i>Issu des régions ultra-périphériques</i> | <i>Appellation d'Origine Contrôlée</i> | <i>Bleu Blanc Cœur</i> | <i>Plat durable</i> | <i>Haute valeur environnementale</i> |

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	 VENDREDI
--------------	--------------	-----------------	--------------	------------------

LE JOUR DU

Céleri <i>sauce cocktail</i>				Potage de légumes BIO et emmental
Jambon de Paris LR *Jambon de poulet	 Parmentier de poisson thym citron DURABLE 	Omelette BIO	Rôti de veau <i>sauce marengo</i>	<i>Moules sauce crème</i>
Riz pilaf BIO à la tomate		<i>Petits pois à la paysanne</i>	<i>Carottes Vichy et Blé BIO</i> 	Pommes rissolées
Fromage frais nature et sucre	Camembert	Yaourt aromatisé BIO à la vanille 	Cantal AOC	
	<i>Compote pomme pêche et cigarettes russes</i>	Gaufre pâtissière	Banane RUP	 <i>Cake au yaourt vanille</i>
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Baguette Fromage fondu Président Jus de pomme	Gaufrette vanille Lait Fruit	Baguette et beurre Fromage frais aux fruits Jus de pamplemousse	Pain au chocolat (Boulangier) Lait Fruit	Cake pomme cannelle Yaourt nature et sucre Compote pomme banane

- | | | | | |
|---|---|--------------------------|---------------------------|--|
| Produit BIO | Appellation d'Origine Protégée | Pêche responsable | Spécialité du chef | Certification environnementale niveau 2 |
| Label Rouge | Indication Géographique Protégée | Viande racée | Nouvelle recette | Production locale |
| Issu des régions ultra-périphériques | Appellation d'Origine Contrôlée | Bleu Blanc Cœur | Plat durable | Haute valeur environnementale |