



Semaine 40	lundi 28 septembre 2026	Mar 29/09 - MENU VEGETARIEN	mercredi 30 septembre 2026	jeudi 1 octobre 2026	vendredi 2 octobre 2026
Entrée	Concombre ciboulette 	Carottes râpées	Cake provençale	Radis roses 	Duo de betterave et maïs
Plat principal	Hachis parmentier de bœuf 	Lasagnes aux épinards	Sauté de canard 	Poisson du marché	Gésiers à la moutarde 
Accompagnement			Poêlée de courgettes 	Fenouil braisé	Blé
Produit laitier	Fromage blanc 	Comté (AOP)	yaourt	Saint Albray (AOP)	Camembert
Dessert		compote		semoule au lait	Raisins 
Semaine 41	lundi 5 octobre 2026	mardi 6 octobre 2026	mercredi 7 octobre 2026	Jeudi 8/10 - MENU VEGETARIEN	vendredi 9 octobre 2026
Entrée	Courgettes râpées 	Salade verte emmental 	Salade de riz	Ceuf mayonnaise	Duo de carottes et céleri
Plat principal	Sauté de dinde au curry 	poisson du marché	Steak bœuf 	Lentilles vertes	Spaghettis
Accompagnement	Duo de riz et légumes	Pomme vapeur	Haricots beurre persillés	Méli-mélo de légumes 	Sauce carbonnara
Produit laitier	Saint Nectaire (AOP)	produit laitier intégré dans l'entrée	Chèvre	Petit suisse	Fromage blanc 
Dessert	Prunes	Crème chocolat	Banane	Pêche	coulis de fruits rouge
Semaine 42	lundi 12 octobre 2026	mardi 13 octobre 2026	mercredi 14 octobre 2026	jeudi 15 octobre 2026	ven 16/10 - MENU VEGETARIEN
Entrée	Endives aux pommes 	Quiche aux poireaux	Pomelos	Salade coleslaw 	Salade de pâtes
Plat principal	Porc au caramel 	Sauté de veau 	Poisson du jour	Poulet rôti 	Omelette
Accompagnement	Pâtes	Purée de brocolis	Ratatouille	Pommes de terre facon rosti	aux légumes
Produit laitier	Yaourt aux fruits	Cantal (AOP)	Fromage frais	Brie (AOP)	Abondance (AOP)
Dessert		Pomme 	Crêpe chocolat	Crème vanille	Poire 
Semaine 43	lundi 19 octobre 2026	Mar 20/10 - MENU VEGETARIEN	mercredi 21 octobre 2026	jeudi 22 octobre 2026	vendredi 23 octobre 2026
Entrée	Feuilleté aux fromages	Rillettes de poisson	Chou-fleur en salade	Potage de légumes 	Salade composée à la feta
Plat principal	Saucisse 	Sauté de bœuf 	émincé de dinde 	Tagliatelles	poisson du jour
Accompagnement	Petit pois carottes	Courge rôtie 	Frites	Aux petit légumes	Boulgour
Produit laitier	Petit suisse nature	Tomme des Charentes 	Panna cotta	Mimolette	produit laitier intégré dans l'entrée
Dessert	Raisin 	Flan patissier		Poire 	Pomme rôtie

Menus sous réserves de modifications liées aux difficultés d'approvisionnement - Sauf mention contraire* les plats sont fait-maison

Fruits, légumes frais bio et autres produits bio  Produits fabriqués localement  Origine des viandes : France  OU Union Européenne UE

Ces menus ont été modifiés (en gras/soulignés les modifications apportées en partenariat avec l'équipe de restauration) et validés par notre diététicienne selon les exigences nutritionnelles en vigueur

Loi MAP 2010-874 du 27/07/2010, Décret n° 2011-1227 du 30/09/2011 et Loi Egalim du 30/10/2018

Produits de saison

Diététicienne : Mathilde LEMBART - N° ADELI : 169500667, membre de l'atelier du placard



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
fruit de saison	baguette fromage	gateau yaourt	quatre quart	pain confiture
biscuits	prunes	compote	verre de lait	pommes

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
baguette barre chocolat	compote	cookies	baguette fromage	cake citron
petit suisse	gateau sec	yaourt nature	fruit de saison	fruit de saison

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
financier	baguette viennoise confiture	gateau chocolat	compote	pain fromage
verre de lait	fruit saison	fruit de saison	biscuits	fruit saison

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
baguette fromage	gateau yaourt	cake pepite chocolat	pain confiture	compote
fruit saison	fruit saison	verre de lait	petit suisse	fruit saison