

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 BIO sauce tartare	Salade de pomme de terre		Samoussa aux légumes	Salade festive
Plat	Falafels BIO sauce orientale	● Poulet tandoori Croque au fromage		● Rôti de dinde sauce gravy Boulettes végétariennes tomate mozzarella	Filet de lieu MSC sauce moutarde
Accompagnement	Semoule BIO	Haricots verts persillés (haricots BIO)		Purée de légumes	Lentilles BIO LOCAL
Laitage	Rondelé nature BIO	Petit suisse nature		Fromage blanc	Tendre bleu à la coupe
Dessert	Crème dessert chocolat BIO	Poire		Banane BIO	Flan chocolat

* = 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 vinaigrette (carottes BIO)		Salade haricots verts BIO vinaigrette à l'échalotte	Salade verte aux olives noires
Plat	Finger à la mozzarella	Emincé de seitan BIO à l'asiatique		Sauté de porc* aux olives Éleveurs Chevillotte (25) Flan de légumes d'automne	Quenelle de carpe tomate Fumet des Dombes (01)
Accompagnement	Ratatouille à base de courgettes HVE	Riz BIO		Pommes rissolées	Petit pois
Laitage	Petit nova BIO aromatisé	Chanteneige BIO		Tomme GAEC de la Leschère (01)	Yaourt brassé Désiris (01) HVE fruits exotiques
Dessert	Kiwi	Crème dessert vanille BIO		Pomme	Moelleux au chocolat à (oeufs BIO)

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