



Menu du 28 septembre au 2 octobre 2026

	Lundi 28	Mardi 29	Jeudi 1	Vendredi 2
<i>Entrée</i>	Saucisson sec (UE)	Salade de chou chinois	Endives crues vinaigrette	Salade de pâtes
<i>Plat principal</i>	Cœur de merlu sauce curcuma Poêlée d'autrefois	Haut de cuisse de poulet rôti Boulgour Bio sauce tomate	Saucisse de l'Aveyron Lentilles Dijonnaise	Omelette Haricots verts en persillade CE2
<i>Fromage/Laitage</i>	Fromage à la coupe	Yaourt nature	Rondelé	Madame Loïk
<i>Dessert</i>	Fruit	Biscuit	Fruit	Compote allégée en sucre



Menu du 5 au 9 octobre 2026

	Lundi 5	Mardi 6	Jeudi 8	Vendredi 9
<i>Entrée</i>	salade de concombre vinaigrette	pâté croûte	Salade PDT, tomates	Salade verte
<i>Plat principal</i>	cervelas obernois Flageolet	Hoki pané gratin de carottes	Tarte fromage poêlée méridionale	Gardianne de taureau pomme de terre
<i>Fromage/Laitage</i>	Cantafrais	Yaourt nature	Fromage à la coupe	St moret
<i>Dessert</i>	Compote allégée en sucre	fruit	Fruit	Tarte au flan



semaine du 12 au 16 octobre 2026

	Lundi 12	Mardi 13	Jeudi 15	Vendredi 16
<i>Entrée</i>	Pizza au fromage	Carottes râpées	Endives en salade	Betterave en salade
<i>Plat principal</i>	Pavé de dinde mariné gratin au butternut	Spaghetti bolognaise Pâtes BIO	Hachi parmentier végétal (purée BIO)	Cœur de merlu sauce curcuma semoule
<i>Fromage/Laitage</i>	Vache Picon	Fromage blanc	Fromage à la coupe	Chanteneige
<i>Dessert</i>	Fruit	Miel	Compote allégée en sucre	Eclair au chocolat



semaine du 2 au 6 novembre 2026

	Lundi 2	Mardi 3	Jeudi 5	Vendredi 6
<i>Entrée</i>	1/2 pamplemousse	Oeuf mayonnaise	Saucisson sec (UE)	salade verte
<i>Plat principal</i>	ravioli de bœuf à la tomate	Pizza au fromage duo d'haricot beurre et vert	Merlu sauce citron colombo de légumes	Tartiflette
<i>Fromage/Laitage</i>	Fromage à la coupe	Chanteneige	Croc'lait	Yaourt nature
<i>Dessert</i>	Crème au chocolat	Fruit	Beignet aux pommes	Compote allégée en sucre