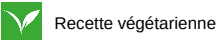
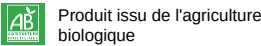


Du 29 septembre au 05 Octobre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
Déjeuner						
Potage Crécy	Carottes râpées BIO à la vinaigrette	Tarte aux légumes	Salade verte BIO à la vinaigrette	Salade d'haricots verts BIO	Pâté de Campagne et cornichons	Salade de cœurs de palmiers et olives vertes
Boulettes de boeuf sauce forestière	Poulet BIO basquaise	Steak haché BIO sauce pizzaiolo	Bœuf bourguignon aux carottes	Filet de lieu à la provençale	Pot au feu	Moules sauce au bleu
Brocolis vapeur	Petits Pois BIO	Gratin de courgettes BIO		Riz BIO	et ses légumes (poireaux carottes navets pommes de terre)	Frites
Petit Suisse aromatisé	Fromage blanc aux fruits	Chantaillou BIO	Brie	L'Agasse BIO au lait de brebis	Coulommiers	Cantal
Yahourt	Petit suisse	Fruit BIO	Fruit BIO	Compote de pommes BIO et poires BIO	Fruit Local	Yahourt
DUBARRI	POTAGE CELERI	Velouté de champignons	VELOUTE DE LEGUMES	Crème d'asperges	CRESSY	Soupe de lentilles



MSC



Label Rouge



AOP



HVE

Du 6 au 12 Octobre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
Déjeuner						
Celeri Remoulade	Salade de pâtes au thon	Carottes à l'aneth	Betteraves Rouges	Salade d'endives Vinaigrette aux noix	Salade de Pommes de terre - Haricots verts	Saucisson à l'ail
Sauté de porc à la moutarde douce - Label Rouge	Daube de bœuf local	Poulet roti au jus	Omelette Basquaise	Dos de Merlu Sauce Aurore	Saumon Meunière	Cuisse de Cannelle rôtie
Purée de pommes de terre	Haricots verts HVE aux herbes	Poellée campagnarde	Riz Pilaf Bio	Brocolis	Fondue de Poireaux	Chou de Bruxelles sautés
Emmental Bio	Tomme Blanche Bio	Edam Bio	Petit Suisse	Comté AOP	Mimolette	Saint Nectaire AOP
Yahourt Nature	Raisin de Moissac	Petit suisse	Fruit Frais local	Yahourt Nature	Fruit Frais local	Fromage Frais
VELOUTE D ENDIVE	POTAGE PARMENTIER	VELOUTE D AUTOMNE	SOUPE DE POTIRON	VELOUTE DE LEGUMES VARIES	VELOUTE DE PETITS POIS	SOUPE A L OSEILLE

 Produit issu de l'agriculture
biologique

 Produit local

 Recette végétarienne

 MSC

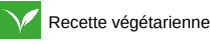
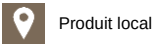
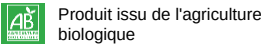
 Label Rouge

 AOP

 HVE

Du 13 au 19 Octobre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
			Déjeuner			
Salade d'haricots verts sauce crémeuse	Rillettes de poisson 	Roulade de volaille et cornichons	Rémoulade en robe automnale	Salade de lentilles BIO à l'échalote 	Cake aux poivrons	Salade verte et croûtons
Bœuf façon carbonade 	Blanquette de poulet sauce coco et curry 	Rissollette de veau panée	Rôti de dinde	Lamelles d'encornet sauce crustacés au lait de coco et citron vert 	Cassoulet 	Poulet basquaise 
Pommes de terre grenailles	Riz de Camargue aux 2 couleurs	Carottes Vichy 	RIZ aux oignons	Méli mélo de céleri, fenouil et pomme verte 		Frites
Brie 	Cotentin ail et fines herbes	Yaourt	Carré Frais	Bûchette mélangée	St Paulin 	Cantal 
salade de fruits 	Fruit frais local 	Fruit frais local 	Yaourt aromatisé 	Petit Suisse	Fruit frais local 	Fromage blanc bio 
POTAGE PARMENTIER	VELOUTE D'EPINARD	POTAGE DUBARRI	VELOUTE DE POTIRON	POTAGE CRESSY	CREME D'ASPERGES	POTAGE DE LEGUMES VARIES



MSC



Label Rouge



AOP



HVE

Du 20 au 26 Octobre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
			<i>Déjeuner</i>			
Salade de blé Bio olives et tomates 	Carottes râpées vinaigrette aux agrumes	Salade verte et croûtons	asperges	Salade de tomates 	Mousse de canard et cornichons	Salade de mâche
Poulet rôti 	Sauté de veau basquaise	Filet de colin pané au citron s/sel filet de colin citronné	Bœuf carottes	Saumonette sauce Colombo 	Quenelles en gratin	Boudin noir aux pommes
Gratin de chou fleur	Haricots blancs à la tomate 	Epinards à la crème	Polenta crémeuse	Riz BIO 	Poêlée de carottes et navets persillés	Purée de pommes de terre 
Petit Suisse Bio aromatisé 	Edam	Saint Paulin 	Coulommiers 	Carré frais	Bleu 	Brie 
Fruit Bio 	Ile flottante	Crème dessert caramel	Fruit local 	Compote de pommes 	Fruit local 	Flan pâtissier *
Velouté de légumes 	potage paysan	Velouté de potimarron et marrons	potage légumes racines	Potage de pois cassés	Potage de légumes	potage de betteraves rouges

Produit issu de l'agriculture
biologique

Produit local



Recette végétarienne



MSC



Label Rouge



AOP



HVE

Du 27 Octobre au 2 Novembre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
Déjeuner						
Rillettes de thon	Salade d'haricots verts	Rémoulade de céleri Bio au curry	Cake à la carotte	Salade de pois chiches à l'orientale	Salade verte croûtons et Feta	Salade de tomates Cœur de palmier
Paupiette de veau à la crème	Blanquette de dinde	Sauté de porc à la diable	Bœuf Bio bourguignon	Saumon laqué aux clémentines	Hachis parmentier	Petit salé aux lentilles
Petits pois au jus	Pommes de terre Bio vapeur	Purée de brocoli	Gratin de butternut et patate douce Bio	Poêlée de carottes et panais	Petit Suisse	Saint Nectaire
Cantal	Coulommiers	Yaourt des Pyrénées Bio	Mimolette	Comté	Yaourt nature	Fromage blanc
Fruit local	Salade de fruits exotiques	Petit suisse	Fruit Bio	Fruit	Velouté de lentilles corail et potiron	Potage dubarri
Velouté de légumes	Cressy	Potage de lentilles	Potage parmentier	Velouté de Butternut		



Produit issu de l'agriculture biologique



Produit local



Recette végétarienne



MSC



Label Rouge



AOP



HVE