



	S41 Du 5 au 9 octobre 2026	S42 - Semaine des saveurs "Découvre les bienfaits des légumes" Du 12 au 16 octobre 2026	S43 - vacances scolaires Du 19 au 23 octobre 2026	S44 - vacances scolaires Du 26 au 30 octobre 2026
LUNDI	salade de pepinettes vinaigrette (pépinettes, tomates, concombre, basilic) Steak de veau sauce charcutière <i>SV : Hoki sauce ciboulette</i> Haricots beurre Yaour fermier nature sucré Poire bio	Salade de pommes de terre mayonnaise (Pommes de terre, olives, persil) Tarte douceur automnale (Tarte garnie d'une préparation à base de fourme d'Ambert AOP, de cheddar et natate douce) Carottes sautées au cumin Tomme bio du Trièves (coupe) Pomme	Pizza au fromage Poulet bio sauce pesto rosso / <i>SV : colin sauce sétoise</i> Chou-fleur béchamel Yaourt fermier nature sucré Poire bio	Salade de pois chiches vinaigrette Boulettes de bœuf bio sauce bourguignonne <i>SV : Samoussa aux légumes</i> Carottes Vichy Petit moulé nature Pomme
MARDI	Taboulé Picoussel (Galette aveyronnaise à base d'œuf, farine, blettes, oignons) Petit pois Emmental (coupe) Raisins	Salade de riz provençale vinaigrette (Riz, maïs, tomates, persil) Colin à la fondue de poireaux / <i>SP : Boulettes de veau sauce BBQ</i> Purée de potiron tartare nature Banane	Carottes râpées vinaigrette Hachis parmentier de bœuf <i>SV :Parmentier de lentilles</i> (Plat complet) Vache Picon Liégeois chocolat	Salade napolì vinaigrette (Pâtes torsades, tomates, maïs et persil) Dos de colin pané <i>SP : Nuggets de poulet</i> Epinards à la béchamel Suisse aromatisé Banane
MERCREDI	Carottes râpées Poulet sauce basquaise (filet) <i>SV : Croq veggìe tomate</i> Riz Yaourt aromatisé Gaufre liégeoise	Gaspacho carotte orange curcuma du chef Lasagnes de bœuf <i>SV : Lasagnes ricotta épinards</i> (Plat complet) Suisse aux fruits Pompon cacao	Radis + beurre Cassoulet* (Rôti de porc+saucisson à l'ail et saucisse de Strasbourg) / <i>SP : Cassoulet revisité</i> <i>SV : Hoki sauce tomate</i> Haricots coco Fromage blanc aux fruits Donut au sucre	Salade de tomates Boulettes d'agneau sauce tex-mex <i>SV : Saumon sauce nantua</i> Semoule Emmental Purée pomme-poire bio
JEUDI	Salade verte bio Coquillettes aux dés de Jambon* <i>SP : dés de volaille</i> <i>SV : dés au saumon</i> (plat complet) Vache qui rit Banane	Tartinade de chou-fleur du chef Cordon bleu <i>SV : Escalope panée végétale</i> Carott'Cœur (Carottes, potiron, pois chiches, butternut, emmental) petit Louis Purée pomme-pêche	Taboulé Calamars à la romaine + mayonnaise / <i>SP : rôti de dinde sauce aux herbes</i> Haricots verts Chanteneige Raisins	Salade verte iceberg Chili aux lingots végétales bio Riz Camembert (coupe) Crème dessert chocolat
VENDREDI	Salade de blé au thon Colin poêlé au beurre / <i>SP : Paupiette de veau au jus</i> Brocoli à la béchamel Suisse aomatisé Muffin choco aux pépites de chcolat	Cake chèvre betteraves du chef Sauté de porc bio sauce paprika <i>SP : Sauté de poulet au paprika*</i> <i>SV : Paupiette du pêcheur sauce curry coco</i> Semoule Fromage fouetté Mme Loïk Raisins	Salade de tomates Omelette Pennes Pointe de brie (coupe) Flan vanille nappé caramel	Coleslaw Knack de volaille + ketchup / <i>SV : Omelette</i> Purée de potimarron bio Fromage fermier vanille Carot cake du chef
	Entrée de la semaine : Betteraves vinaigrette Légumes de la semaine : Carottes	Entrée de la semaine : Carottes râpées Légumes de la semaine : Epinards à la crème	Entrée de la semaine : Macédoine de légumes Légumes de la semaine : Ratatouille	Entrée de la semaine : Concombres à la crème Légumes de la semaine : Haricots verts

Légende

- Labels (Egalim)
AOP, IGP, CE2, HVE, Pêche responsable,
- Produit issu de l'agriculture biologique

- Viande Française
- Produit local et circuit court
- Recette du Chef
- * Présence de porc

Sous réserve de modifications

Tous nos plats sont susceptibles de contenir les 14 allergènes suivants : céréales contenant du gluten (seigle, blé, orge, avoine, épeautre, kamut), crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupin et mollusques.