

Du 12 au 18 octobre 2026			NORMAL		SEMAINE 42	
MENU A		Lundi	MENU B		A	B
Potage du Chef aux épinards		12-oct.	Potage du Chef aux épinards			
Salade franc-comtoise			Salade franc-comtoise			
Escalope de volaille sauce tomate basilic			Haché de veau sauce Bercy			
Tortis à la tomate			Haricots verts persillés			
Tomme blanche			Tomme blanche			
Fruit de saison			Fruit de saison			
		Mardi			A	B
Soupe au cresson		13-oct.	Soupe au cresson			
Lentilles HVE vinaigrette			Lentilles HVE vinaigrette			
Poulet sauté à la chinoise			Sauté de porc au lait de coco			
Poêlée asiatique			Riz cantonais			
Edam BIO			Edam BIO			
Yaourt local pêche			Yaourt local pêche			
		Mercredi			A	B
Velouté aux bolets		14-oct.	Velouté aux bolets			
Salade Sofia BIO			Salade Sofia BIO			
Andouillette sauce moutarde			Escalope de volaille à la crème			
Purée de butternut			Gratin de courgettes BIO			
Coulommiers			Coulommiers			
Fruit de saison HVE			Fruit de saison HVE			
		Jeudi			A	B
Potage du Chef aux pois cassés		15-oct.	Potage du Chef aux pois cassés			
Salade italienne aux champignons			Salade italienne aux champignons			
Sauté de bœuf sauce poivrons			Filet de colin MSC sauce catalane			
Haricots verts à l'ail			Pennes BIO			
Fromage blanc sucré BIO			Fromage blanc sucré BIO			
Tarte flan pâtissier			Tarte flan pâtissier			
		Vendredi			A	B
Soupe minestrone		16-oct.	Soupe minestrone			
Salade trois couleurs			Salade trois couleurs			
Filets de carrelet MSC sauce hollandaise			Sauté de volaille sauce crème de citrouille			
Riz créole			Carottes BIO braisées			
Fourme d'Ambert AOP			Fourme d'Ambert AOP			
Entremet du Chef au citron			Entremet du Chef au citron			
		Samedi			A	B
Velouté poireaux pommes de terre		17-oct.	Velouté poireaux pommes de terre			
Rillettes			Rillettes			
Paupiette de veau sauce chasseur			Sauté de bœuf sauce miron-ton			
Trio de légumes du potager			Purée de carottes			
Saint-Nectaire AOP			Saint-Nectaire AOP			
Fruit de saison BIO			Fruit de saison BIO			
		Dimanche			A	B
Potage du Chef à la courgette		18-oct.	Potage du Chef à la courgette			
Chou-fleur à la vinaigrette			Chou-fleur à la vinaigrette			
Lanque de bœuf sauce charcutière			Filet de poisson MSC sauce échalote			
Gratin dauphinois			Duo de fleurettes			
Emmental BIO			Emmental BIO			
Beignet aux pommes			Beignet aux pommes			

A rendre au plus tard le VENDREDI 02 OCTOBRE

Du 12 au 18 octobre 2026			SANS SEL		SEMAINE 42	
MENU A		Lundi	MENU B		A	B
Potage du Chef aux épinards		12-oct.	Potage du Chef aux épinards			
Salade piémontaise			Salade piémontaise			
Escalope de volaille			Haché de veau			
Tortis à la tomate			Haricots verts			
Petit-suisse sucré			Petit-suisse sucré			
Fruit de saison			Fruit de saison			
		Mardi			A	B
Soupe au cresson		13-oct.	Soupe au cresson			
Lentilles HVE vinaigrette			Lentilles HVE vinaigrette			
Sauté de volaille			Sauté de porc			
Poêlée asiatique			Riz cantonais			
Fromage blanc aux fruits			Fromage blanc aux fruits			
Yaourt local pêche			Yaourt local pêche			
		Mercredi			A	B
Velouté aux bolets		14-oct.	Velouté aux bolets			
Salade Sofia BIO			Salade Sofia BIO			
Andouillette			Escalope de volaille			
Purée de butternut			Gratin de courgettes BIO			
Yaourt bifidus nature			Yaourt bifidus nature			
Fruit de saison HVE			Fruit de saison HVE			
		Jeudi			A	B
Potage du Chef aux pois cassés		15-oct.	Potage du Chef aux pois cassés			
Salade italienne aux champignons			Salade italienne aux champignons			
Sauté de bœuf			Filet de colin MSC			
Haricots verts			Pennes BIO			
Fromage blanc sucré BIO			Fromage blanc sucré BIO			
Tarte flan pâtissier			Tarte flan pâtissier			
		Vendredi			A	B
Soupe minestrone		16-oct.	Soupe minestrone			
Salade trois couleurs			Salade trois couleurs			
Filet de carrelet MSC			Sauté de volaille			
Riz créole			Carottes BIO braisées			
Petit-suisse aromatisé			Petit-suisse aromatisé			
Entremet du Chef au citron			Entremet du Chef au citron			
		Samedi			A	B
Velouté poireaux pommes de terre		17-oct.	Velouté poireaux pommes de terre			
Carottes râpées CE2 aux raisins			Carottes râpées CE2 aux raisins			
Paupiette de veau			Sauté de bœuf			
Trio de légumes du potager			Purée de carottes			
Yaourt brassé			Yaourt brassé			
Fruit de saison BIO			Fruit de saison BIO			
		Dimanche			A	B
Potage du Chef à la courgette		18-oct.	Potage du Chef à la courgette			
Chou-fleur à la vinaigrette			Chou-fleur à la vinaigrette			
Langue de bœuf			Filet de poisson MSC			
Gratin dauphinois			Duo de fleurettes			
Yaourt à la grecque			Yaourt à la grecque			
Beignet aux pommes			Beignet aux pommes			

A rendre au plus tard le VENDREDI 02 OCTOBRE

Du 12 au 18 octobre 2026			SANS SUCRE		SEMAINE 42	
MENU A		Lundi	MENU B		A	B
Potage du Chef aux épinards		12-oct.	Potage du Chef aux épinards			
Salade franc-comtoise			Salade franc-comtoise			
Escalope de volaille sauce tomate basilic			Haché de veau sauce Bercy			
Tortis à la tomate			Haricots verts persillés			
Tomme blanche			Tomme blanche			
Fruit de saison			Fruit de saison			
		Mardi			A	B
Soupe au cresson		13-oct.	Soupe au cresson			
Lentilles HVE vinaigrette			Lentilles HVE vinaigrette			
Poulet sauté à la chinoise			Sauté de porc au lait de coco			
Poêlée asiatique			Riz cantonais			
Edam BIO			Edam BIO			
Yaourt local nature			Yaourt local nature			
		Mercredi			A	B
Velouté aux bolets		14-oct.	Velouté aux bolets			
Salade Sofia BIO			Salade Sofia BIO			
Andouillette sauce moutarde			Escalope de volaille à la crème			
Purée de butternut			Gratin de courgettes BIO			
Coulommiers			Coulommiers			
Fruit de saison HVE			Fruit de saison HVE			
		Jeudi			A	B
Potage du Chef aux pois cassés		15-oct.	Potage du Chef aux pois cassés			
Salade italienne aux champignons			Salade italienne aux champignons			
Sauté de bœuf sauce poivrons			Filet de colin MSC sauce catalane			
Haricots verts à l'ail			Pennes BIO			
Fromage blanc nature BIO			Fromage blanc nature BIO			
Cake citron			Cake citron			
		Vendredi			A	B
Soupe minestrone		16-oct.	Soupe minestrone			
Salade trois couleurs			Salade trois couleurs			
Filet de carrelet MSC sauce hollandaise			Sauté de volaille sauce crème de citrouille			
Riz créole			Carottes BIO braisées			
Fourme d'Ambert AOP			Fourme d'Ambert AOP			
Fromage blanc nature			Fromage blanc nature			
		Samedi			A	B
Velouté poireaux pommes de terre		17-oct.	Velouté poireaux pommes de terre			
Rillettes			Rillettes			
Paupiette de veau sauce chasseur			Sauté de bœuf sauce mironton			
Trio de légumes du potager			Purée de carottes			
Saint-Nectaire AOP			Saint-Nectaire AOP			
Fruit de saison BIO			Fruit de saison BIO			
		Dimanche			A	B
Potage du Chef à la courgette		18-oct.	Potage du Chef à la courgette			
Chou-fleur à la vinaigrette			Chou-fleur à la vinaigrette			
Lanque de bœuf sauce charcutière			Filet de poisson MSC sauce échalote			
Gratin dauphinois			Duo de fleurettes			
Emmental BIO			Emmental BIO			
Tarte aux pommes			Tarte aux pommes			

A rendre au plus tard le VENDREDI 02 OCTOBRE

Du 12 au 18 octobre 2026		VEGETARIEN	SEMAINE 42
LUNDI			
Potage du Chef aux épinards			12-oct.
Salade franc-comtoise			
Galette de soja sauce tomate basilic			
Tortis à la tomate			
Tomme blanche			
Fruit de saison			
MARDI			
Soupe au cresson			13-oct.
Lentilles HVE vinaigrette			
Galette fromage épinards			
Poêlée asiatique			
Edam BIO			
Yaourt local pêche			
MERCREDI			
Velouté aux bolets			14-oct.
Salade Sofia BIO			
Tarte aux poireaux			
Purée de butternut			
Coulommiers			
Fruit de saison HVE			
JEUDI			
Potage du Chef aux pois cassés			15-oct.
Salade italienne aux champignons			
Omelette ciboulette			
Haricots verts à l'ail			
Fromage blanc sucré BIO			
Tarte flan pâtissier			
 VENDREDI			
Soupe minestrone			16-oct.
Salade trois couleurs			
Boulette de soja sauce crème de citrouille			
Riz créole			
Fourme d'Ambert AOP			
Entremet du Chef au citron			
SAMEDI			
Velouté poireaux pommes de terre			17-oct.
Carottes râpées CE2 aux raisins			
Galette de quinoa à la provençale			
Trio de légumes du potager			
Saint-Nectaire AOP			
Fruit de saison BIO			
DIMANCHE			
Potage du Chef à la courgette			18-oct.
Chou-fleur à la vinaigrette			
Tarte aux trois fromages			
Gratin dauphinois			
Emmental BIO			
Beignet aux pommes			

A rendre au plus tard le VENDREDI 02 OCTOBRE