



	S41 Du 05 au 09 Octobre 2026	S42 Du 12 au 16 octobre Semaine des saveurs "Découvre les bienfaits des légumes"	S43 Du 19 au 23 octobre 2026	S44 Du 26 au 30 Octobre 2026
LUNDI	/ Steak de veau sauce charcutière Haricots beurre Yaourt fermier nature bio + sucre Fruit bio	/ Tarte douceur automnale (Tarte à base de fourme d'Ambert AOP, de cheddar fondu et de patate douce) Carottes sautées au cumin Tomme du Trièves bio (coupe) Fruit	Pizza au fromage Poulet bio au pesto rosso Chou-fleur béchamel Yaourt fermier nature sucré /	/ Boulettes de bœuf bio sauce bourguignonne Carottes Vichy Petit moulé nature Fruit
MARDI	/ Picoussel Petits pois Emmental (coupe) Fruit	Salade de riz provençale vinaigrette Colin à la fondue de poireaux Purée de potiron / Fruit	Carottes râpées vinaigrette Hachis parmentier de bœuf / Liégeois chocolat	Salade napolì vinaigrette Dos de colin pané Epinards à la béchamel Suisse aromatisé /
MERCREDI	Carottes râpées Poulet basquaise Riz Yaourt aromatisé /	Gaspacho carotte orange curcuma du chef Lasagnes de bœuf Suisse aux fruits /	/ Cassoulet* FB aux fruits Donut au sucre	Salade de tomates Boulettes d'agneau sauce tex-mex Semoule / Purée pomme-poire bio
JEUDI	Salade verte bio Coquillettes aux dés de jambon* / Fruit	/ Cordon bleu Carott'Cœur (carottes, potiron, pois chiches, butternut, emmental) Petit Louis Purée pomme-pêche	/ Calamars à la romaine + mayonnaise Haricots verts Chanteneige Fruit	/ Chili végétarien (pépites de pois chiches bio) Riz Camembert (coupe) Crème dessert chocolat
VENDREDI	/ Colin poêlé au beurre Brocolis à la béchamel Suisse aromatisé Muffin choco aux pépites de chocolat	Cake chèvre betteraves du chef Sauté de porc bio au paprika Semoule / Fruit	Salade de tomates Omelette Pennes / Flan vanille nappé caramel	/ Knack de volaille + ketchup Purée de potimarron bio Yaourt fermier vanille Carott cake du chef
	Entrée de la semaine : Macédoine de légumes Légumes de la semaine : Carottes persillées	Entrée de la semaine : Concombres à la crème Légumes de la semaine : Haricots beurre	Entrée de la semaine : Betteraves vinaigrette Légumes de la semaine : Ratatouille	Entrée de la semaine : Concombres à la crème Légumes de la semaine : Carottes persillées

Légende

Labels (Egalim)
AOP, IGP, CE2, HVE, FME, RUP, label rouge, Fermier...

Produit issu de l'agriculture biologique

Viande Française

Produit local et circuit court

* Présence de porc

Recette du Chef

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.