

LUNDI

du 19 Octobre au 23 Octobre 2026

Salade de Chou Rouge Olives Noires

Jambon blanc*

SV : Colin crème

Purée de pommes de terre

Flan Chocolat Maison

du 26 Octobre au 30 Octobre 2026

Sauté De Bœuf BIO Sauce Tomate

SV : Filet de colin sauce niçoise

Fusilli BIO

Petits suisses aux fruits

♥ Kiwi BIO

MARDI

Sauté de veau au paprika

SV : Nuggets emmenthal

Gratin de chou fleur EG

Gouda

Fruits BIO

Epinards Egalim hachés béchamel

St Môret BIO

Céleri rémoulade Egalim

Carottes Egalim râpées

Spaghettis BIO bolognaise

SV : Spaghettis BIO au thon sauce tomate

(plat unique)

Yaourt nature BIO

Pilons de poulet Egalim au jus

SV : Filet de hoki beurre citron

Pommes de terre quartiers

Yaourt fermier local aromatisé

JEUDI

Salade D'Endives Aux Lardons

SV : Salade d'endives

Nuggets de poisson

Saumon MSC sce Citron Paprika

Jardinière de légumes Egalim

Croc lait BIO

Courgettes BIO persil

Yaourt nature BIO

Banane BIO

VENDREDI

Pizza végétarienne

Knack* ketchup

SV : Filet de lieu persil

Salade verte

Camembert BIO

Fruits

Carottes Egalim à la crème

Mimolette

Gâteau maison orange et chocolat

Menus établis sous réserve des contraintes d'approvisionnement, conformes à l'équilibre nutritionnel et aux recommandations du GEMRCH, contrôlés par une diététicienne diplômée

Allergènes :
La liste des compositions des plats et menus est disponible sur notre site internet



Nos viandes bœuf, veau, porc, volaille sont d'origines France

Les fruits indiqués peuvent varier selon leur disponibilités

