

du 19 Octobre au 23 Octobre 2026		du 26 Octobre au 30 Octobre 2026	
LUNDI	Salade de Chou Rouge Olives Noires	Salade d'haricots verts EG poivrons	
	Jambon blanc*	Sauté De Bœuf BIO Sauce Tomate	
MARDI	SV : Colin crème	SV : Filet de colin sauce niçoise	
	Purée de pommes de terre	Fusilli BIO	
MERCREDI	Vache Picon	Petits suisses aux fruits	
	Flan Chocolat Maison	Kiwi BIO	
JEUDI	Salade de blé Egalim Maïs	Taboulé semoule BIO	
	Sauté de veau au paprika	Œufs durs BIO sauce aurore	
VENDREDI	SV : Nuggets emmenthal	Epinards Egalim hachés béchamel	
	Gratin de chou fleur EG	St Môret BIO	
	Gouda	Purée de pommes Egalim	
	Fruits BIO	Carottes Egalim râpées	
	Céleri rémoulade Egalim	Pilons de poulet Egalim au jus	
	Spaghettis BIO bolognaise	SV : Filet de hoki beurre citron	
	SV : Spaghettis BIO au thon sauce tomate	Pommes de terre quartiers	
	(plat unique)	Brie BIO	
	Yaourt nature BIO	Yaourt fermier local aromatisé	
	Donuts au sucre		
	Salade D'Endives Aux Lardons	Crêpe au fromage	
	SV : Salade d'endives	Saumon MSC sce Citron Paprika	
	Nuggets de poisson		
	Jardinière de légumes Egalim	Courgettes BIO persil	
	Croc lait BIO	Yaourt nature BIO	
	Purée de fruits Egalim	Banane BIO	
	Salade De Pois Chiches Feta Basilic	Velouté de tomates	
	Pizza végétarienne	Knack* ketchup	
	Salade verte	SV : Filet de lieu persil	
	Camembert BIO	Carottes Egalim à la crème	
	Fruits	Mimolette	
		Gâteau maison orange et chocolat	

Menus établis sous réserve des contraintes d'approvisionnement, conformes à l'équilibre nutritionnel et aux recommandations du GEMRCN, 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

