

	LUNDI 05/10/2026		MARDI 06/10/2026		JEUDI 08/10/2026		VENDREDI 09/10/2026		
Menu	Entrée	Salade pâtes aux légumes BIO <i>Gluten, Moutarde, Sulfites</i>		Concombre vinaigrette <i>Moutarde, Sulfites</i>		Tomates BIO <i>Moutarde, Sulfites</i>		Médailillon de surimi MSC mayonnaise <i>Crustacés, Gluten, Moutarde, Poisson, Soja, Œufs</i>	
	Plat protidique	Omelette BIO nature <i>Lait, Œufs</i>		Lamelle Kebab méditerranéenne <i>Céleri, Gluten, Lait, Moutarde, Soja, Œufs</i>		Roti de porc HVE aux oignons <i>Céleri, Gluten, Lait, Moutarde, Soja, Œufs</i>		Curry de poisson MSC à l'indienne <i>Crustacés, Céleri, Gluten, Mollusques, Poisson</i>	
	Plat protidique			Poisson meunière MSC nature <i>Gluten, Lait, Poisson, Œufs</i>		Croustillant fromager <i>Gluten, Lait</i>			
	Accompagnement	Ratatouille BIO		Pommes rissolées		Haricots blancs à la tomate		Purée de Brocolis <i>Lait, Sulfites</i>	
	Produit laitier	Brie pointe BIO <i>Lait</i>		Emmental BIO <i>Lait</i>		Petit moulé <i>Lait</i>		Yaourt sucré BIO <i>Lait</i>	
	Dessert	Crème dessert chocolat BIO <i>Lait</i>		Compote pomme abricot HVE		Yaourt aux fruits <i>Lait</i>		Fruit frais	
	Pain	Pain LOCAL		Pain LOCAL		Pain LOCAL		Pain LOCAL	

LUNDI 12/10/2026

MARDI 13/10/2026

JEUDI 15/10/2026

VENDREDI 16/10/2026

Entrée	Œuf dur et dosette mayonnaise <i>Moutarde, Œufs</i>		Velouté de légumes <i>Céleri, Lait</i>		Accras de morue <i>Gluten, Lait, Poisson, Œufs</i>		Cervelas nature <i>Gluten, Lait, Moutarde, Œufs</i>	
							Carottes râpées	
Plat protidique	Filet de poulet NOUVELLE AGRICULTURE basquaise <i>Céleri, Gluten, Lait, Moutarde, Soja, Œufs</i>		Tortellinis ricotta épinards sauce tomate <i>Céleri, Gluten, Lait, Moutarde, Soja, Œufs</i>		Saucisse sauce rougail HVE <i>Céleri, Gluten, Lait, Moutarde, Soja, Œufs</i>		Pépites de poisson MSC aux 3 céréales <i>Gluten, Poisson, Œufs</i>	
Plat protidique	Poisson pané				Saucisse végétale sauce rougail <i>Céleri, Gluten, Lait, Moutarde, Soja, Œufs</i>			
Accompagnement	Frites au four		PAS d'accompagnement car PLAT COMPLET		Riz BIO		Ratatouille BIO	
Produit laitier	Gouda BIO <i>Lait</i>		Rondelé Ail et Fines Herbes <i>Lait</i>		Petit suisse aux fruits <i>Lait</i>		Petit suisse sucré <i>Lait</i>	
Dessert	Yaourt velouté aux fruits <i>Lait</i>		Fruit frais BIO		Cake mangue Coco <i>Gluten, Lait, Œufs</i>		Arlequin de fruits coupelle	
Pain	Pain LOCAL		Pain LOCAL		Pain LOCAL		Pain LOCAL	

LUNDI 02/11/2026

MARDI 03/11/2026

JEUDI 05/11/2026

VENDREDI 06/11/2026

Entrée	Betteraves HVE		Velouté de légumes variés BIO <i>Céleri, Gluten</i>		Œuf dur et dosette mayonnaise <i>Moutarde, Œufs</i>		Taboulé <i>Gluten</i>	
	Salami <i>Lait</i>							
Plat protidique	Lasagnes bolognaïses VBF <i>Céleri, Gluten, Lait, Œufs</i>		Poulet rôti NOUVELLE AGRICULTURE au jus <i>Céleri, Gluten, Lait, Moutarde, Soja, Œufs</i>		Gratin de pâtes ratatouille et fromage <i>Gluten, Lait</i>		Pavé de poisson blanc MSC Dieppoise <i>Crustacés, Céleri, Lait, Mollusques, Poisson</i>	
Plat protidique	Lasagnes ricotta chèvre épinards <i>Gluten, Lait</i>		Nugget's de blé <i>Céleri, Gluten, Œufs</i>					
Accompagnement	PAS d'accompagnement car PLAT COMPLET		Beignets de Légumes <i>Gluten, Lait</i>		PAS d'accompagnement car PLAT COMPLET		Riz	
Produit laitier	Yaourt aromatisé BIO <i>Lait</i>		Tomme noire <i>Lait</i>		Bûchette lait mélange <i>Lait</i>		Vache qui rit BIO <i>Lait</i>	
Dessert	Madeleine BIO <i>Gluten, Lait, Œufs</i>		Fruit frais BIO		Compote de pommes HVE		Eclair au chocolat <i>Gluten, Lait, Soja, Œufs</i>	
Pain	Pain LOCAL		Pain LOCAL		Pain LOCAL		Pain LOCAL	