




















Enfants

Menu de la semaine N° 42 du 13/10/25 au 17/10/25

LUNDI 13 OCTOBRE PORTUGAL 	MARDI 14 OCTOBRE CHINE 	MERCREDI 15 OCTOBRE ITALIE 	JEUDI 16 OCTOBRE TURQUIE 	VENDREDI 17 OCTOBRE FRANCE 
Salade de haricots blancs	Salade de choux au miel	Pizza à la mozzarella	Tarator de carottes	Salade verte
Accras et citron	Canard au caramel	Escalope Milanaise Végétale	Falafel sauce blanche	Choucroute de la mer
Petits pois bio au jus	Riz Cantonais	Tagliatelles Carbonara	Semoule et légumes	
Fromage frais	Petit suisse	Gorgonzola 	Yaourt sucré	Camembert
Beignet framboise	Ananas au caramel	Tiramisu	Gâteau de semoule	Tarte aux pommes Campagnarde
Pain	Pain	Pain	Pain	Pain
		Goûters : Mini cake framboise et Pruneaux d' Agen		

Menu de la semaine N° 43 du 20/10/25 au 24/10/25

LUNDI 20 OCTOBRE	MENU DU CHEF  MARDI 21 OCTOBRE	MERCREDI 22 OCTOBRE	JEUDI 23 OCTOBRE	VENDREDI 24 OCTOBRE
Macédoine bio et mayonnaise légère 	Œuf Mimosa	Salade verte et croûtons	Salade de pâtes	Salade de chou blanc au curry
Cabillaud sauce Hollandaise 	Sauté de poulet aux olives BIO 	Merlu Basquaise 	Galette haricots rouges BIO 	Tortellinis au bœuf sauce tomate aux oignons et basilic Grana Padano AOP 
Purée de carottes BIO 	Purée BIO 	Riz de Carmargue IGP 	Panais rôtis au miel et cumin	
Fromage	Laitage BIO 	Laitage BIO 	Fromage	Fromage
Fruit de saison BIO 	Dessert surprise	Cubes d'ananas au caramel	Crème dessert vanille BIO 	Fruit de saison BIO 
Pain	Pain	Pain	Pain	Pain
Goûters : Madeleine et Compote de fruit	Goûters : Goûter fourré chocolat et Fruit de saison	Goûters : Pain et Barre de Chocolat	Goûters : Pain et Barre de Chocolat	Goûters : Récré Olé vanille et Figue sèche

Ces menus sont donnés à titre indicatif et peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements de la cuisine centrale

Produit bio Produit local Label rouge Label pêche durable Label AOP Label IGP Label Haute Valeur Environnementale Label La Nouvelle Agriculture Label Certification Environnementale 2 Label Bleu Blanc Cœur Fait Maison




Seniors

Menu de la semaine N° 42 du 13/10/25 au 17/10/25

LUNDI 13 OCTOBRE PORTUGAL 	MARDI 14 OCTOBRE CHINE 	MERCREDI 15 OCTOBRE ITALIE 	JEUDI 16 OCTOBRE TURQUIE 	VENDREDI 17 OCTOBRE FRANCE 
Salade de haricots blancs	Salade de choux au miel	Pizza à la mozzarella	Tarator de carottes	Salade verte
Accras et citron	Canard au caramel	Escalope Milanaise Végétale	Falafel sauce blanche	Choucroute de la mer
Petits pois bio au jus	Riz Cantonais	Tagliatelles Carbonara	Semoule et légumes	
Fromage frais	Petit suisse	Gorgonzola 	Yaourt sucré	Camembert
Beignet framboise	Ananas au caramel	Tiramisu	Gâteau de semoule	Tarte aux pommes Campagnarde
Pain	Pain	Pain	Pain	Pain

Menu de la semaine N° 43 du 20/10/25 au 24/10/25

LUNDI 20 OCTOBRE	MENU DU CHEF  MARDI 21 OCTOBRE	MERCREDI 22 OCTOBRE	JEUDI 23 OCTOBRE	VENDREDI 24 OCTOBRE
Macédoine bio et mayonnaise légère 	Œuf Mimosa	Salade verte et croûtons	Salade de pâtes	Salade de chou blanc au curry
Cabillaud sauce Hollandaise 	Sauté de poulet aux olives BIO 	Merlu Basquaise 	Cuisse de poulet aux herbes	Tortellinis au bœuf sauce tomate aux oignons et basilic Grana Padano AOP 
Purée de carotte BIO 	Purée BIO 	Riz de Camargue IGP 	Panais rôtis au miel et cumin	
Fromage	Fromage	Laitage BIO 	Fromage	Fromage
Fruit de saison BIO 	Dessert surprise	Cubes d'ananas au caramel	Crème dessert vanille BIO	 Fruit de saison BIO 
Pain	Pain	Pain	Pain	Pain

Ces menus sont donnés à titre indicatif et peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements de la cuisine centrale

Produit bio

Produit local

Label rouge

Label pêche
durable

Label AOP

Label IGP

Label Haute Valeur
Environnementale

Label La Nouvelle Agriculture

Label Certification
Environnementale 2

Label Bleu Blanc Cœur

Fait maison



