

Menus* du 19 octobre au 25 octobre 2026

Pour les personnes sans sucre ajouté : dessert = fruit

Lundi 19 octobre

Céleri rémoulade 
Kefta & merguez 
Garniture couscous 
Semoule 
Fromage 
Fromage blanc  crème
de marron

Mardi 20 octobre

Salade de pâtes aux légumes
Picoussel 
Cocos blancs à la tomate
Fromage 
Crème dessert chocolat 

Mercredi 21 octobre

Panier maraîcher 
Côte de porc à l'estragon 
Petits pois & carottes
Fromage 
Fruit 

Jeudi 22 octobre

Rosette & beurre 
Bœuf bourguignon 
Purée Pdt & panais 
Fromage 
Salade de fruits frais 

Bon Appétit

Vendredi 23 octobre

Salade de riz
Poisson pané 
Epinards  à la crème
Fromage 
Fruit de saison

Samedi 24 octobre

Carottes râpées 
Boudin aux pommes 
Pdt croquettes
Fromage 
île flottante

Dimanche 25 octobre

Terrine 3 poissons
Langue de bœuf sce piquante 
Légumes rustiques
Fromage 
Baba au rhum

Nous préparons l'ensemble de nos plats dans notre cuisine. Le pain est fabriqué à base de farines locales dans notre fournil et de façon artisanale.



Viande origine France



Viande origine UE



Appellation d'Origine Protégée

LOI EGALIM



Produit BIO



Pêche responsable



Menu Végétarien



Produit local



Haute Valeur Environnementale



Certification environnementale 2

Menus* du 26 octobre au 01 novembre 2026

Pour les personnes sans sucre ajouté : dessert = fruit

Lundi 26 octobre

Salade de cervelas 
Saucisse volaille forestière  
Boulgour aux légumes 
Yaourt nature 
Compote pomme – kaki  

Mardi 27 octobre

Salade d'endives 
Joues de porc au cidre 
Carottes en persillade 
Lentilles 
Fromage  
Flan nappé caramel 

Mercredi 28 octobre

Quiche à la volaille
Escalope de dinde panée
Cotes de blettes 
Fusillis 
Fromage 
Fruit de saison 

Jeudi 29 octobre

Salade choux – raisin - maïs
Pilon de poulet  
Paëlla
Fromage 
Mousse au chocolat

Bon Appétit

Vendredi 30 octobre

Pâté en croute 
Brande de poisson 
Salade verte 
Fromage
Donut du vampire

Samedi 31 octobre

Salade de museau 
Tripes à la tomate 
Pommes vapeur
Fromage  
Fruit de saison

Dimanche 01 novembre

Terrine de lièvre 
Rosbeef au poivre vert 
Tomate rôtie
Flageolets
Fromage
Bavarois à la framboise

Nous préparons l'ensemble de nos plats dans notre cuisine. Le pain est fabriqué à base de farines locales dans notre fournil et de façon artisanale.



Viande origine France -



Viande origine UE -



Appellation d'Origine Protégée

LOI EGALIM



Produit BIO -



Pêche responsable -



Menu Végétarien -



Produit local



Haute Valeur Environnementale -



Certification environnementale 2

Menus* du 02 novembre au 08 novembre 2026

Pour les personnes sans sucre ajouté : dessert = fruit

Dolce Vita

Feuilleté italien 
Tortellinis épinards - ricotta
Garniture napolitaine
Mini cabrette 
Raisin

Mardi 03 novembre

Macédoine de légumes
Blanquette de veau  
Brocolis en persillade
Pommes roquettes
Yaourt pêche 
Fruit de saison

Mercredi 04 novembre

Salade de perles océanes
Canard au caramel 
Carottes Vichy 
Petits pois
Fromage 
Salade de fruits frais

Jeudi 05 novembre

Salade verte 
Potatoes burger 
Chou-fleur
Fromage 
Compote pomme - châtaigne  

Bon Appétit

Vendredi 06 novembre

Riz façon niçoise
Merlu à l'armoricaine 
Haricots verts 
Fromage  
Fruit de saison

Samedi 07 novembre

Terrine « marché de Provence »
Joue de porc à l'échalote 
Tomate provençale
Pommes boulangères
Fromage
Liégeois au café

Dimanche 08 novembre

Salade d'artichauts au pesto
Paupiette de lapin à la moutarde 
Salsifis en persillade
Gnocchis à la tomate
Fromage blanc 
Tartelette aux poires

Nous préparons l'ensemble de nos plats dans notre cuisine. Le pain est fabriqué à base de farines locales dans notre fournil et de façon artisanale.



Viande origine France -



Viande origine UE -



Appellation d'Origine Protégée

LOI EGALIM



Produit BIO -



Pêche responsable -



Menu Végétarien -



Produit local



Haute Valeur Environnementale -



Certification environnementale 2

Menus* du 09 novembre au 15 novembre 2026

Pour les personnes sans sucre ajouté : dessert = fruit

Lundi 09 novembre

Carottes râpées 
Knacks Francfort & Strasbourg 
Choucroute garnie
Pommes vapeur
Fromage  
Crème dessert praliné

Mardi 10 novembre

Feuilleté « hot dog » 
Daube de bœuf  
Printanière de légumes
Fromage  
Fruit de saison 

Mercredi 11 novembre

Pâté de campagne  
Chou farci 
Riz créole
Fromage
Fruit de saison

Jeudi 12 novembre

Quiche lorraine 
Boulettes agneau 
Haricots verts en persillade
Flageolets
Fromage
Yo choco 

Bon Appétit

Vendredi 13 novembre

Salade de pâtes aux légumes
Beignets de calamars 
Epinards  à la crème
Fromage 
Fruit de saison

Samedi 14 novembre

Filet de maquereau
Sauté de dinde 
Courgettes persillées
Boulgour
Fromage blanc
Liégeois au café

Dimanche 15 novembre

Terrine saumon oseille
Boudin blanc aux pommes 
Pommes duchesse
Fromage 
Pompe aux pommes & pruneaux

Nous préparons l'ensemble de nos plats dans notre cuisine. Le pain est fabriqué à base de farines locales dans notre fournil et de façon artisanale.



Viande origine France



Viande origine UE



Appellation d'Origine Protégée

LOI EGALIM



Produit BIO



Pêche responsable



Menu Végétarien



Produit local



Haute Valeur Environnementale



Certification environnementale 2