

	LUNDI 28/09/2026		MARDI 29/09/2026		MERCREDI 30/09/2026		JEUDI 01/10/2026		VENDREDI 02/10/2026	
Entrée	Radis HVE Croc au sel		Friand au fromage <i>Gluten, Lait</i>		Tomate BIO vinaigrette <i>Moutarde, Sulfites</i>		Macédoine mayonnaise BIO <i>Moutarde, Œufs</i>		Velouté de légumes verts BIO <i>Céleri</i>	
Entrée	Salade vernoise <i>Céleri, Moutarde, Œufs</i>				Feta cube <i>Lait</i>		Bâtonnière de légumes vinaigrette <i>Moutarde, Sulfites</i>			
Entrée					Concombre bulgare <i>Lait, Moutarde, Œufs</i>					
Plat protidique	Croq fromager <i>Gluten, Lait, Soja, Œufs</i>		Poulet Thaï au lait de coco LNA FR <i>Gluten, Lait, Œufs</i>		Pavé de poisson blanc MSC sauce pesto <i>Lait, Mollusques, Poisson</i>		Rôti de dinde au jus <i>Céleri, Gluten, Lait, Moutarde, Soja, Œufs</i>		Fish burger <i>Gluten, Lait, Moutarde, Poisson, Sulfites, Sésame</i>	
Plat protidique			Riz façon cantonais végétarien (plat végé) <i>Céleri, Gluten, Lait, Moutarde, Œufs</i>				Galette de pois chiches BIO <i>Gluten</i>			
Plat protidique										
Plat protidique										
Accompagnement	Haricots verts BIO		Poêlée asiatique		Rostis de légumes <i>Céleri</i>		Fusillis BIO <i>Gluten</i>		Pommes rotty	
Accompagnement	Boulgour <i>Gluten</i>		Riz nature		Poêlée de légumes					
Accompagnement			PAS d'accompagnement car PLAT COMPLET							
Produit laitier	Petit suisse aux fruits <i>Lait</i>		Chaource AOP <i>Lait</i>		Fromage frais 1/2 sel <i>Lait</i>		Yaourt nature BIO et dosette de sucre <i>Lait</i>		Gouda <i>Lait</i>	
Produit laitier	Yaourt sucré <i>Lait</i>		Brie pointe <i>Lait</i>		Tartare ail et fines herbes <i>Lait</i>		Fromage blanc sucré <i>Lait</i>		Carré de l'est <i>Lait</i>	
Dessert	Compote		Fruit frais BIO		Crème dessert caramel <i>Lait</i>		Fruit frais		Cake miel et amandes <i>Fruits à coque, Gluten, Lait, Œufs</i>	
Dessert										
Pain	PAIN Local <i>Gluten</i>		PAIN Local <i>Gluten</i>		PAIN Local <i>Gluten</i>		PAIN Local <i>Gluten</i>		PAIN Local <i>Gluten</i>	

	LUNDI 05/10/2026		MARDI 06/10/2026		MERCREDI 07/10/2026		JEUDI 08/10/2026		VENDREDI 09/10/2026	
Entrée	Velouté de potiron <i>Céleri, Lait</i>		Carottes râpées et maïs BIO vinaigrette <i>Moutarde, Sulfites</i>		Salade de riz mexicaine <i>Moutarde, Sulfites</i>		Salade de pâtes Marco Polo <i>Gluten, Lait, Moutarde, Poisson, Soja, Œufs</i>		Salade suisse BIO <i>Lait, Moutarde, Sulfites</i>	
Entrée			Concombre vinaigrette <i>Moutarde, Sulfites</i>		Salade de blé aux p'tits légumes <i>Gluten, Moutarde, Sulfites</i>		Pommes de terre façon piémontaise <i>Moutarde, Œufs</i>		Coleslaw HVE <i>Moutarde, Œufs</i>	
Entrée										
Plat protidique	Carbonara de volaille BIO <i>Gluten, Lait, Œufs</i>		Riz créole et curry de pois chiches coco <i>Gluten</i>		Jambon CE2 FR Napolitaine		Colin pané MSC <i>Gluten, Poisson</i>		Lamelle Kebab méditerranéenne <i>Céleri, Gluten, Lait, Moutarde, Soja, Œufs</i>	
Plat protidique										
Plat protidique					Jambon de dinde sauce tomate					
Plat protidique	Carbonara de légumes et champignons <i>Gluten, Lait, Œufs</i>				Gratin de pommes de terre et brocoli au fromage (Plat complet) <i>Lait</i>				Emincé de pois et blé sauce du jour <i>Céleri, Gluten, Lait, Moutarde, Œufs</i>	
Accompagnement	Coquillettes BIO <i>Gluten</i>		PAS d'accompagnement car PLAT COMPLET		Brocolis BIO		Courgettes provençale			
Accompagnement					Pommes lamelle vapeur HVE		Semoule HVE <i>Gluten</i>		Blé à la tomate <i>Gluten</i>	
Accompagnement					PAS d'accompagnement car PLAT COMPLET					
Produit laitier	Yaourt sucré BIO <i>Lait</i>		Vache qui rit <i>Lait</i>		Munster AOP <i>Lait</i>		Petit suisse aux fruits BIO <i>Lait</i>		Fondu président <i>Lait</i>	
Produit laitier	Fromage blanc nature et dosette de sucre <i>Lait</i>		Chantailou <i>Lait</i>		Bûchette lait mélange <i>Lait</i>		Yaourt nature et dosette de sucre <i>Lait</i>		Rondelé <i>Lait</i>	
Dessert	Fruit frais BIO		Flan nappé caramel <i>Lait</i>		Fruit frais		Fruit frais		Crème dessert chocolat <i>Lait, Soja</i>	
Dessert										
Pain	PAIN Local <i>Gluten</i>		PAIN Local <i>Gluten</i>		PAIN Local <i>Gluten</i>		PAIN Local <i>Gluten</i>		PAIN Local <i>Gluten</i>	

	LUNDI 12/10/2026		MARDI 13/10/2026		MERCREDI 14/10/2026		JEUDI 15/10/2026		VENDREDI 16/10/2026	
Entrée	Choux fleurs HVE sauce cocktail <i>Moutarde, Œufs</i>		Velouté de tomates <i>Céleri, Lait</i>		Salade maïs dès emmental vinaigrette <i>Lait, Moutarde, Sulfites</i>		Choux rouges BIO et raisins vinaigrette <i>Moutarde, Sulfites</i>		Concombre vinaigrette <i>Moutarde, Sulfites</i>	
Entrée	Carottes râpées vinaigrette <i>Moutarde, Sulfites</i>						Betteraves vinaigrette <i>Moutarde, Sulfites</i>			
Entrée										
Plat protidique	Saute de porc HVE sauce miel soja <i>Gluten, Lait, Soja, Sulfites, Œufs</i>		Boulettes au boeuf VBF tex mex <i>Gluten, Lait, Soja, Sulfites, Œufs</i>		Curry de volaille LNA FR <i>Céleri, Gluten, Lait, Moutarde, Soja, Œufs</i>		Pennes HVE au fromage "Ketchup" d'haricots rouges et betteraves <i>Gluten, Lait, Sulfites</i>		Filet de poisson MSC crème d'asperge <i>Gluten, Lait, Poisson, Œufs</i>	
Plat protidique										
Plat protidique	Sauté de poulet sauce soja <i>Gluten, Soja, Sulfites</i>									
Plat protidique	Colin pané MSC <i>Gluten, Poisson</i>		Boulettes de blé sauce tomate <i>Gluten, Soja</i>		Curry de légumes <i>Lait</i>					
Accompagnement	Purée de patate douce <i>Lait, Sulfites</i>		Ratatouille BIO		Riz créole BIO		PAS d'accompagnement car PLAT COMPLET		Epinards branche HVE à la crème <i>Lait</i>	
Accompagnement			Semoule HVE <i>Gluten</i>		Bâtonnière de légumes carottes jaunes				Pommes vapeur quartier	
Accompagnement										
Produit laitier	Mimolette <i>Lait</i>		Mini Babybel Rouge <i>Lait</i>		Emmental <i>Lait</i>		Bleu de Bresse <i>Lait</i>		Tartare ail et fines herbes <i>Lait</i>	
Produit laitier	Saint paulin <i>Lait</i>		Petit suisse aux fruits <i>Lait</i>		Gouda <i>Lait</i>		Brie roue <i>Lait</i>		Chantaillou <i>Lait</i>	
Dessert	Orange BIO				Ile flottante crème anglaise <i>Lait, Soja, Œufs</i>		Blueberry Cake <i>Gluten, Lait, Œufs</i>		Kiwi	
Dessert			Petit suisse nature et coulis de fruits rouges <i>Lait</i>							
Pain	PAIN Local <i>Gluten</i>		PAIN Local <i>Gluten</i>		PAIN Local <i>Gluten</i>		PAIN Local <i>Gluten</i>		PAIN Local <i>Gluten</i>	

	LUNDI 19/10/2026		MARDI 20/10/2026		MERCREDI 21/10/2026		JEUDI 22/10/2026		VENDREDI 23/10/2026	
Entrée			Macédoine mayonnaise <i>Moutarde, Œufs</i>		Velouté de légumes variés BIO <i>Céleri, Gluten</i>		Pâté de campagne HVE <i>Lait, Soja, Œufs</i>		Œuf dur mayonnaise <i>Moutarde, Œufs</i>	
Entrée	Concombre bulgare <i>Lait, Moutarde, Œufs</i>		Haricots verts vinaigrette <i>Moutarde, Sulfites</i>				Médailillon de surimi mayonnaise <i>Crustacés, Gluten, Lait, Moutarde, Poisson, Soja, Œufs</i>			
Entrée										
Plat protidique	Colin meunière MSC quartier de citron <i>Gluten, Lait, Œufs</i>		Saucisse CE2 grillée		Brandade BIO de poisson <i>Lait, Poisson, Sulfites</i>		Filet de poulet LNA FR sauce chasseur <i>Gluten, Lait, Œufs</i>		Minis Bries panés <i>Gluten, Lait</i>	
Plat protidique										
Plat protidique			Saucisse de volaille nature							
Plat protidique			Saucisses knack végétale <i>Gluten, Œufs</i>				Blé cantonais Végétarien <i>Gluten, Lait, Œufs</i>			
Accompagnement	Carottes BIO à la crème <i>Lait</i>		Lentilles		PAS d'accompagnement car PLAT COMPLET		Blé aux petits légumes <i>Gluten</i>		Haricots verts	
Accompagnement	Farfalles HVE <i>Gluten</i>		Petits pois				Beignets de brocolis <i>Gluten, Lait</i>		Riz nature	
Accompagnement							PAS d'accompagnement car PLAT COMPLET			
Produit laitier	Pont l'évêque AOP <i>Lait</i>		Yaourt aromatisé BIO <i>Lait</i>		Petit suisse nature et dosette de sucre <i>Lait</i>		Camembert BIO <i>Lait</i>		Kiri BIO crème <i>Lait</i>	
Produit laitier	Coulommiers <i>Lait</i>		Fromage blanc nature et dosette de sucre <i>Lait</i>		Yaourt sucré <i>Lait</i>		Tomme noire <i>Lait</i>		Croc'lait <i>Lait</i>	
Dessert			Cocktail de fruits		Fruit frais BIO		Fruit frais			
Dessert	Crème dessert caramel <i>Lait</i>								Cake noix de coco <i>Gluten, Lait, Œufs</i>	
Pain	PAIN Local <i>Gluten</i>		PAIN Local <i>Gluten</i>		PAIN Local <i>Gluten</i>		PAIN Local <i>Gluten</i>		PAIN Local <i>Gluten</i>	

LUNDI 26/10/2026			MARDI 27/10/2026			MERCREDI 28/10/2026			JEUDI 29/10/2026			VENDREDI 30/10/2026		
Entrée	Pommes de terre façon piémontaise <i>Moutarde, Œufs</i>		Carottes râpées maïs et fromage vinaigrette <i>Lait, Moutarde, Sulfites</i>			Salade suisse BIO <i>Lait, Moutarde, Sulfites</i>			Taboulé <i>Gluten</i>			Velouté de légumes verts BIO <i>Céleri</i>		
	Salade de blé aux p'tits légumes <i>Gluten, Moutarde, Sulfites</i>		Tomates vinaigrette <i>Moutarde, Sulfites</i>			Chou blanc mayonnaise <i>Moutarde, Œufs</i>			Salade de pâtes au basilic <i>Gluten, Moutarde, Sulfites</i>					
Entrée														
Plat protidique	Cordon bleu de volaille <i>Gluten, Lait</i>		Riz façon cantonnais végétarien (plat végété) <i>Céleri, Gluten, Lait, Moutarde, Œufs</i>			Marmite de poisson MSC tomates cerise épinards <i>Crustacés, Céleri, Lait, Poisson</i>			Jambon grill CE2 sauce barbecue <i>Céleri, Gluten, Lait, Moutarde, Soja, Œufs</i>			Coquillettes bolognaises BIO <i>Gluten</i>		
Plat protidique														
Plat protidique									Jambon de dinde sauce barbecue <i>Céleri, Gluten, Lait, Moutarde, Soja, Œufs</i>					
Plat protidique	Pépites de poisson MSC aux 3 céréales <i>Gluten, Poisson, Œufs</i>								Omelette nature <i>Lait, Œufs</i>			Bolognaise Végétale <i>Céleri, Gluten, Lait, Moutarde, Œufs</i>		
Accompagnement	Brocolis BIO béchamel <i>Lait</i>		PAS d'accompagnement car PLAT COMPLET			Semoule HVE <i>Gluten</i>			Petits pois carottes			PAS d'accompagnement car PLAT COMPLET		
Accompagnement	Blé à la tomate <i>Gluten</i>								Purée de pommes de terre <i>Lait, Sulfites</i>			Fondue de choux verts CE2		
Accompagnement														
Produit laitier	Brie pointe <i>Lait</i>		Yaourt sucré BIO <i>Lait</i>			Chantailou <i>Lait</i>			Saint nectaire <i>Lait</i>			Petit suisse aux fruits BIO <i>Lait</i>		
Produit laitier	Coulommiers <i>Lait</i>		Fromage blanc nature et dosette de sucre <i>Lait</i>			Tartare ail et fines herbes <i>Lait</i>			Saint paulin <i>Lait</i>			Petit suisse nature et dosette de sucre <i>Lait</i>		
Dessert	Fruit frais		Pomme cuite au chocolat			Crème dessert vanille <i>Lait</i>			Fruit frais BIO					
Dessert												Cake Vanille <i>Gluten, Lait, Œufs</i>		
Pain	PAIN Local <i>Gluten</i>		PAIN Local <i>Gluten</i>			PAIN Local <i>Gluten</i>			PAIN Local <i>Gluten</i>			PAIN Local <i>Gluten</i>		

