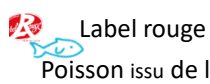


Semaine du 05 au 09 Octobre 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de haricots verts bio		 Carottes râpées Bio vinaigrette miel	Concombre bio vinaigrette terroir	Salade de pâtes bio à la catalane
 Escalope de poulet au jus Origine Label Rouge	LE JOUR DU Végé Semoule bio Jambalaya bio (haricot rouge, oignon, ail, carotte cube, tomate concassé, poivron, paprika, cumin) 	Sauté de bœuf Bio Origine France 	Saucisses de Toulouse Origine France Croq veggie tomate 	 Merlu sauce tomate
Epinards et pommes de terre béchamel		Petits pois à la lyonnaise	 Purée de pommes de terre bio	 Courgettes bio à l'ail
Yaourt aux fruits bio	Camembert bio	Emmental	Fromage blanc nature sucre semoule	
	Purée pommes bio	Flan nappé au caramel		 Fruit de saison bio
 Pain bio de notre boulanger Saint Nectaire AOC Fruit de saison bio	Palet breton Fruit de saison bio Fromage frais nature	GOUTER  Brioche de notre boulanger Jus de fruits Yaourt nature bio	 Cake ananas caramel Fruit de saison bio	Paillollines Purée de pommes bio Lait

Sous réserve d'approvisionnement

NOS APPROVISIONNEMENTS



Bleu Blanc Cœur



Indication géographique protégée



Vieilles de France
Produit local 

Spécialité du chef

*Issu de notre légumerie



CETTE SEMAINE DANS MON RESTAURANT

Semaine du 12 au 16 Octobre 2026

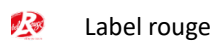


LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Taboulé	Salade de coquillettes Bio au pesto	Rilette de colin	
Riz IGP Mélange de lentilles, curry, tomates et champignons 	Gardianne de taureau à la daube Origine France	Cordon bleu de volaille Origine France	Civet de dinde Origine Label Rouge sauce miel, amandes, gingembre et sauge	Cubes de saumon à la crème
	Chou-fleur bio et pommes de terre bio sauce mornay bio	Carottes bio saveur jardin	Pommes noisettes	Purée de potiron et pommes de terre
Carré bio	Fromage blanc aux fruits	Coulommiers		Saint môtet bio
Flan vanille bio		Fruit de saison Bio	Fruit de saison bio	Tarte aux pommes
Petit beurre LU yaourt nature Fruit de saison bio	Pain viennois de notre boulanger Chocolat au lait Fruit de saison bio	Barre bretonne Lait Purée de pommes bananes bio	Gâteau Basque Jus de fruits Yaourt nature	Pain bio de notre boulanger Pont l'Evêque AOC Fruit de saison bio

GOUTER

Sous réserve d'approvisionnement

NOS APPROVISIONNEMENTS



Poisson issu de la Pêche durable



Bleu Blanc Cœur



Indication géographique protégée

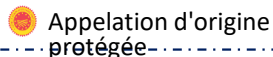


Viande d'origine France



Spécialité du chef

Issu de notre légumerie



Appellation d'origine contrôlée

Produit local

CETTE SEMAINE DANS MON CENTRE DE LOISIRS

Semaine du 19 AU 23 Octobre 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Taboulé bio	 Chou-fleur bio Sauce cocktail	 Salade écolière (pomme de terre, carotte, œuf, mayonnaise)	Friand au fromage	Céleri rémoulade
 Sauté de veau Origine France Sauce basilic	 Colin Napolitain	 Axoa de bœuf Bio Origine France	LE JOUR DU Végé  Boulgour bio Mélange de lentilles, courgettes, tomates, carottes, oignons (base méditerranéenne bio)	Sauté de dinde  au jus Origine Bleu Blanc Coeur
Jeunes carottes au cumin	Riz  à la tomate	Coudes Emmental râpé		Pommes smiles ketchup
Tomme croûte fleurie	Fromage blanc nature sucre semoule	Petit moulé nature	Brie bio	Yaourt nature Bio  sucre semoule
Crème dessert à la vanille	 Fruit de saison Bio	 Fruit de saison Bio	 Gâteau amande poire et crème de marron 	 Fruit de saison Bio
Palets breton Fruit de saison bio Fromage frais nature	 Pain bio de notre boulanger Gouda Purée de pommes bananes bio	GOUTER Barre bretonne Jus de fruits Fromage frais nature	 Pain bio de notre boulanger Chocolat au lait Fruit de saison bio	 Pain au maïs de notre boulanger Carré bio Purée de pommes bio

Sous réserve d'approvisionnement

NOS APPROVISIONNEMENTS

 Boeuf Race à viande	 Label rouge	 Bleu Blanc Coeur	 Indication géographique protégée	 Viande d'origine France	 Spécialité du chef	
 Agriculture biologique	 Poisson issu de la Pêche durable	 Appellation d'origine protégée	 Appellation d'origine contrôlée	 France	 Produit local	

* Issu de notre légumerie

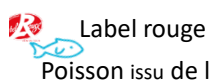
Semaine 26 au 30 Octobre 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Salade de pommes de terre à l'échalote	 Salade de lentilles Bio	Salade riz à la parisienne	 Chou chinois Vinaigrette caramel	 LE JOUR DU Végé Pizza aux fromages
Sauté de bœuf bio au jus Origine France 	Escalope de poulet  Origine Label Rouge sauce basilic	 Steak de colin sauce waterzoï	 Sauté de porc Origine France sauce Vallée d'Auge	 Pané de blé Potimarron bio béchamel cheddar
Mélange de 4 céréales bio	Chou romanesco persillés	Haricots verts bio à l'ail	 Penne bio Emmental râpé	  Yaourt nature bio sucre semoule
Emmental	Comté AOP	Fromage blanc nature sucre semoule	Fraidou	 Gâteau à l'orange
Compote de pomme vanille	Tarte aux pommes	 Fruit de saison Bio	Purée de pommes pêches	
Moelleux citron Fruit de saison bio Fromage blanc nature	 Pain viennois de notre boulanger Chocolat au lait lait	 Pain bio de notre boulanger Tomme des pyrénées IGP Purée de pommes fraises	Petit beurre LU Jus de fruits Fromage frais nature	 Pain bio de notre boulanger Cantal AOC Fruit de saison bio

GOUTER

Sous réserve d'approvisionnement

NOS APPROVISIONNEMENTS



Bleu Blanc Cœur



Indication géographique protégée



Viande d'origine France



Produit local

Spécialité du chef

*Issu de notre légumerie