

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
			LE JOUR DU 	MENU 100% CIRCUITS COURTS
 Chou rouge râpé 	Pizza au fromage			 Salade verte aux croûtons vinaigrette du Terroir 
Rougail de saucisse  	 Hoki pané et citron		 Tortellinis BIO Sauce crème Et fromage râpé	Poulet Rôti au jus  
Saucisse végétal 				 Filet de merlu beurre blanc 
 Semoule safranée BIO 	Courgettes béchamel  			Gratin de Crécy (100-150 mg calcium)  
			 Yaourt BIO à la vanille 	
 Compote de pommes BIO 	Banane Rup		 Fruits BIO	 Crème dessert BIO au chocolat (>100 mg calcium) 



Menu Du 12 au 16 Octobre 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
LE JOUR DU  <i>Chou rouge râpé</i>	<i>Pizza au fromage</i>			<i>Concombre vinaigrette</i>
 Omelette BIO au fromage	 Rôti de bœuf BIO et sauce Marengo		 Poisson frais Bouillon Méditerranéen	<i>Civet de porc CE2</i>
Epinards Et pommes de terre béchamel	 Filet de colin Meunière et citron			 Œufs brouillés
Fromage blanc, miel (>100 mg calcium)	<i>Panaïs, carottes et navets Et Blé</i>		Riz Créole	 Haricots verts BIO persillés
 Banane BIO	Mousse au chocolat		<i>Petit moulé ail et fines herbes</i> (>150 mg calcium)	
			 Fruits (Ecoresponsable)	<i>Taillis de fruits secs</i> (pudding au pain et aux fruits secs)



Produit BIO



Label Rouge



Issu des régions ultra-périphériques



Appellation d'Origine Protégée



Indication Géographique Protégée



Appellation d'Origine Contrôlée



Pêche responsable



Viande racée



Bleu Blanc Cœur



Spécialité du chef



Nouvelle recette



Plat durable



Viande d'origine Française



Production locale



Confectionné à la cuisine centrale