

MENUS OCTOBRE E 2026
du lundi 28 septembre au vendredi 16 octobre 2026



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
SAUTÉ DE DINDE FR FAÇON BLANQUETTE 🍷 Alter : QUENELLE NATURE FAÇON BLANQUETTE CAROTTES BIO 🌱 RÉGAL DES MOINES 🍷 DONUTS SUCRÉ	SALADE DE CONCOMBRE & VINAIGRETTE CIBOULETTE FILET DE COLIN MSC 🐟 SAUCE À L'ESTRAGON SEMOULE BIO 🌱 FLAN CHOCOLAT	BOLOGNAISE DE BOEUF BIO VBF 🌱 🍷 Alter : FALAFEL SAUCE ITALIENNE TORSADES BIO 🌱 EMMENTAL RAPÉ BIO 🌱 COMPOTE FRAÎCHE POMME BIO PRUNE 🍷 🌱	MENU BAS CARBONE 🌱 SALADE ICEBERG & VINAIGRETTE BASILIC PIZZAS AU FROMAGE FROMAGE BLANC NATURE (ENILEA)	RÔTI DE PORC LR SAUCE DIJONNAISE 🍷 Alter : FILET DE COLIN MSC SAUCE DIJONNAISE 🐟 HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS 🌱 SAINT PAULIN FRUIT DE SAISON
JAMBON BLANC LR 🍷 SAUCE COCKTAIL Alter : OEUFS MEA SAUCE COCKTAIL 🍷 POMMES DE TERRE VAPEUR PERSILLÉES CANCOILLOTTE IGP 🍷 FRUIT BIO 🌱	ENDIVES & VINAIGRETTE AU MIEL CASSOLETTE DU PÊCHEUR SAUCE CRÈME À L'AIL RIZ BIO PILAF 🌱 CRÈME AUX OEUFS	SALADE DE HARICOTS BEURRE VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTE PAUPIETTE AU VEAU FR SAUCE NIÇOISE 🍷 Alter : PAUPIETTE AU POISSON SAUCE NIÇOISE SEMOULE BIO 🌱 MIMOLETTE BIO 🌱	LE GRAND REPAS DE HAUTE SAÔNE SAUTÉ DE DINDE FR 🍷 SAUCE COMTÉ & MOUTARDE Alter : ÉMINCÉ VÉGÉTAL SAUCE COMTÉ & MOUTARDE PURÉE DE CAROTTE BIO & MAÏS POINTE DE BRIE RÉGIONALE 🍷 CAKE CHOCOLAT, AMANDE, GRIOTTES & GANACHE (FARINE BIO) 🌱 🍷	MENU BAS CARBONE 🌱 GRATIN DE GNOCCHIS, ÉPINARDS ET EMMENTAL BIO 🌱 YAOURT ARÔME RÉGIONAL 🍷 FRUIT BIO 🌱
BOULETTES AU BOEUF BIO VBF SAUCE ITALIENNE 🌱 🍷 Alter : BOLOGNAISE DE LENTILLES BIO 🌱 COQUILLETES BIO 🌱 EMMENTAL BIO RÂPÉ 🌱 FRUIT DE SAISON	SALADE DE POMMES DE TERRE, MAÏS, VINAIGRETTE POISSON MEUNIÈRE MSC & CITRON 🐟 🍷 BROCOLIS BIO PERSILLÉS 🌱 FLAN NAPPÉ CARAMEL	SAUTÉ DE DINDE FR SAUCE AU JUS 🍷 Alter : OMELETTE DU CHEF AU FROMAGE (OEUFS MEA) 🍷 GRATIN DE POTIRON (LOCAL) 🍷 TOMME NOIRE IGP 🍷 FRUIT BIO 🌱	TOUS ENSEMBLE À TABLE ! PARMENTIER À L'EFFILOCHÉ DE CANARD Alter : BRANDADE DE POISSONS FROMAGE BLANC SUCRÉ RÉGIONAL 🍷 TARTELETTE DU CHEF AU CHOCOLAT 🍷	MENU BAS CARBONE 🌱 SALADE D'ENDIVES & VINAIGRETTE TARTE DU CHEF AU COMTÉ AOP 🍷 YAOURT SUCRÉ RÉGIONAL 🍷
Dessert cuisiné par nos chefs 🍷	Produit Labelisé 🍷	Produit BIO 🌱	Produit régional 🍷	Pêche durable 🐟

du lundi 28 septembre au vendredi 2 octobre 2026

du lundi 5 au vendredi 9 octobre 2026

du lundi 12 au vendredi 16 octobre

