

V/M ECHALAS - C.L.
Du 21/09/2026 au 25/09/2026

Menus



Lundi

Carottes Bio râpées Bio - Vinaigrette ciboulette
Pastachiches (pois chiches) HVE sauce arrabiata
Edam Bio Bio
Prune

Mardi

Pâté de campagne issu de porc Label Rouge 🇫🇷
/Surimi - Sauce mayonnaise
Filet de limande MSC - Sauce à la lombarde
Purée de pommes de terre et panais
Yaourt arôme abricot au lait de la ferme des Aygues 🇫🇷
Raisin

Mercredi

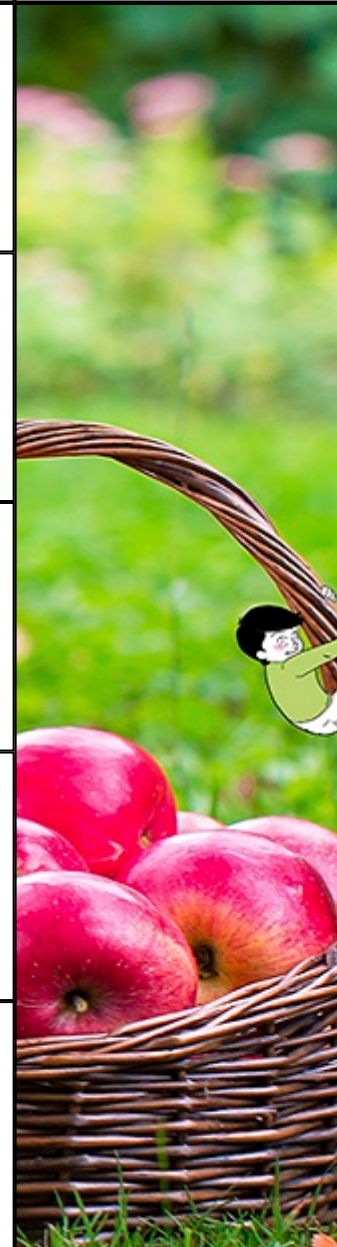
Salade de riz Bio et tomate et maïs Bio - Vinaigrette persillés
Galette végétarienne du chef au lentilles Bio
Petits pois CE2 aux oignons
Brie
Poire

Jeudi

Taboulé (semoule Bio) Estival Bio
Rôti de porc issu de porc Label Rouge 🇫🇷 - Sauce dijonnaise
/Quenelle nature (régional) 🇫🇷 - Sauce tomate
Haricots verts Bio persillés Bio
Suisse sucré
Banane Bio Bio

Vendredi

Salade verte - Vinaigrette à la moutarde à l'ancienne
Sauté de poulet (régional) 🇫🇷 - Sauce aux herbes de Provence
/Filet de saumon MSC 🇫🇷 - Sauce aux herbes de Provence
Gratin dauphinois du chef
Cantal AOP 🇫🇷
Gâteau aux pommes crumble (façon streusel) 🇫🇷



V/M ECHALAS - C.L.
Du 28/09/2026 au 02/10/2026

Menus



Lundi

Salade de blé aux petits légumes - Vinaigrette persillés
 Filet de Poisson pané MSC
 Épinards à la Béchamel
Mimolette Bio
Pomme Bio

Mardi

Betteraves Bio - Vinaigrette à la moutarde à l'ancienne
 Légumes couscous et pois chiche
Semoule Bio
 Yaourt arôme vanille Bio de la GAEC des 2 rivières région
 Chocolat barre

Mercredi

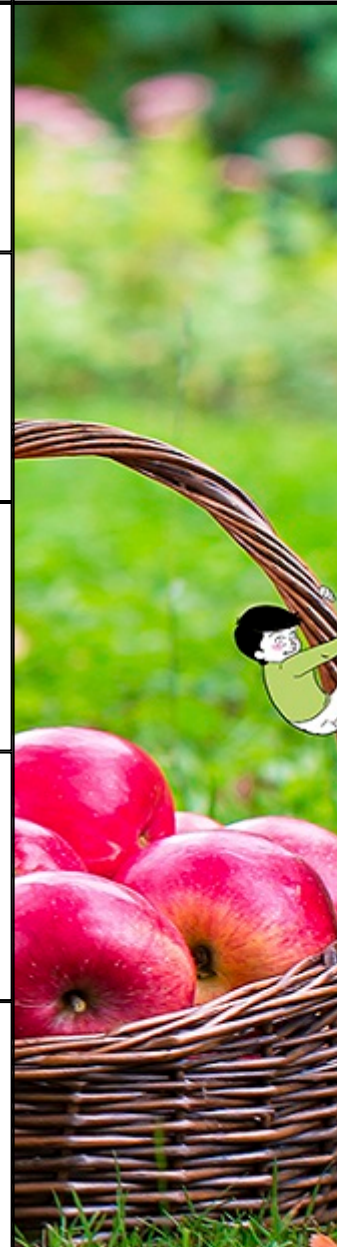
Salade verte - Vinaigrette basilic
 Jambon blanc issu de porc Label Rouge froid
 /Oeufs durs - Sauce mayonnaise
Coquillettes Bio
Vache qui rit Bio
 Raisin

Jeudi

Pizza au fromage
 Emincé de cuisse de poulet - Sauce au curry doux
 /Filet de lieu noir - Sauce au curry doux
 Chou fleur CE2 persillé
 Petit moulé nature
 Compote fraîche **pomme Bio** vanille

Vendredi

Tomates - Vinaigrette au balsamique
 Lasagnes au boeuf
 /Lasagne courgette, tomate et chèvre
 Pont l'Evêque AOP
 Crème dessert caramel HVE **au lait de la ferme de Chambon**



V/M ECHALAS - C.L.
Du 05/10/2026 au 09/10/2026

Menus



Lundi

Salade de perles, tomates et maïs - Vinaigrette persillés
Paupiette au veau FR 🇫🇷 - Sauce Niçoise
/Filet de Poisson pané MSC 🐟
Petits pois CE2 au jus
Tomme HVE les 4 fermes 🐄
Liégeois vanille

Mardi

Salade mexicaine - Vinaigrette persillés
Filet de saumon MSC 🐟 - Sauce crème
Carottes Ce2 🐟
Yaourt arôme fruits exotiques **lait de la ferme des Ayguees** 🐄
Prune

Mercredi

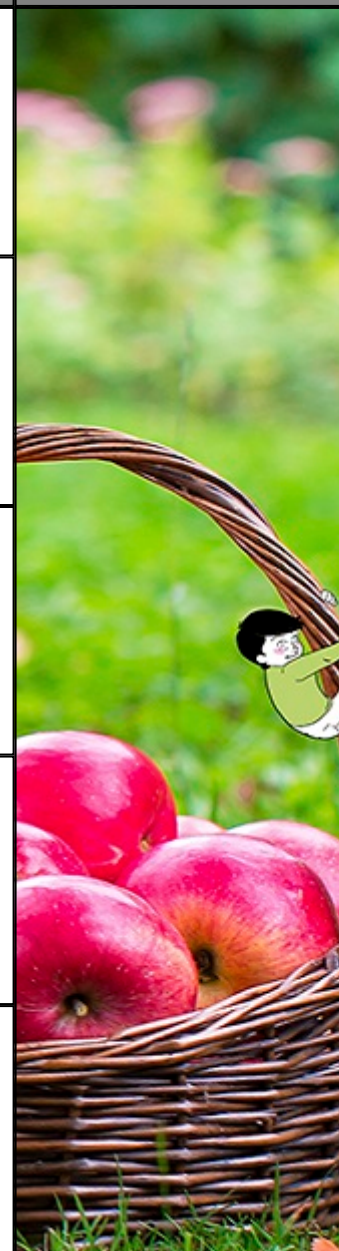
Chou fleur CE2 🐟 - Sauce façon cocktail
Sauté de **porc (régional)** 🐷🇫🇷 - Sauce colombo
/Filet de colin d'Alaska MSC 🐟 - Sauce colombo
Semoule Bio 🌿
Bournette du Vercors (régional) 🐄
Crème dessert vanille HVE **au lait de la ferme Chambon** 🐄🐟

Jeudi

Céleri râpé - Sauce façon remoulade
Nuggets de poulet pané
/Nuggets de blé
Frites - , ketchup
Fourme d'yssingeaux (région) 🐄
Banane Bio 🌿

Vendredi

Radis - , beurre
Gratin de gnocchis, fromage blanc et betterave 🐄
Yaourt Bio sucré 🌿
Compote fraîche de pommes Bio et fruits rouges 🌿



V/M ECHALAS - C.L.
Du 12/10/2026 au 16/10/2026

Menus



Lundi

Salade de **riz Bio** aux oeufs - Vinaigrette persillés
Quenelle nature région - Sauce tomate
(Haricots verts Bio) persillés
Bournette du Vercors Bio
Poire

Mardi

Salade de pommes de terre, oignons et cornichons - Vinaigrette persillés
Filet de lieu noir томатé au four
Brocolis béchamel
Gouda Bio
Flan nappé caramel

Mercredi

Cake du chef emmental et mimolette
Sauté de dinde FR - Sauce au jus
/Filet de limande MSC - Sauce au jus
Gratin de potiron
Carré de Liqueil
Pomme Bio

Jeudi

Betteraves Bio - Vinaigrette à l'échalote
Saucisse de Toulouse
/Saucisses végétales
Lentilles Bio au jus
Yaourt arôme pomme Bio GAEC des 2 rivières **(régional)**
Prune

Vendredi

Carottes rondelles à tremper - Sauce au fromage frais (régional) aux herbes
Parmentier au canard
/Parmentier de **lentilles Bio** à la tomate
Fromage blanc sucré
Biscuit roulé à la confiture de fraise



V/M ECHALAS - C.L.
Du 19/10/2026 au 23/10/2026

Menus



Lundi

Macédoine de légumes - Sauce mayonnaise
 Boulettes au bœuf - légumes couscous
 /Boulettes végétariennes - légumes couscous
Semoule Bio
 Fromage
 Fruit de saison

Mardi

Céleri râpé - Sauce façon remoulade
 Filet de Poisson pané MSC
Haricots verts Bio à l'échalote
 Liégeois chocolat
Galettes Bio au beurre

Mercredi

Salade verte - Vinaigrette
 Gratin de gnocchis sarde à la provençale
 Fromage
 Fruit de saison

Jeudi

Chou rouge râpé - Vinaigrette aux pommes
 Paupiette au veau FR - Sauce au jus
 /Filet de colin d'Alaska MSC - Sauce tomate
 Blé pilaf
 Fromage
 Compote fraîche **pomme Bio** au speculoos

Vendredi

Salade mimosa (perles de pâtes, carottes, oeuf) - Vinaigrette
 Nuggets de poulet pané
 /Nuggets végétarien de blé
 Épinards à la Béchamel
 Yaourt aromatisé
 Fruit de saison

