

SEMAINE DU 14 AU 18 SEPTEMBRE 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Haricots verts vinaigrette ^{12 10} Filet de poulet (FR) au jus d'estragon Petits pois cuisinés Camembert bio ⁷ Fruit bio	Concombre bio ^{12 7} Escalope de porc locale sauce moutarde ^{7 10} Fondue d'épinards à la crème ⁷ Yaourt local ⁷	Salade de pomme de terre bio ^{12 10} Paupiette de dinde (FR) à la provençale Carottes rôties Semoule au lait ⁷ allégée en sucre	Cèleri bio rémoulade ^{12 10 3 5} Brouillade d'œufs ³ bio aux fines herbes Ratatouille bio Produit laitier ⁷ Compote bio maison	Salade de tomates bio ¹² Colin MSC meunière Purée de courgettes ^{7 4} & Découverte du caviar d'aubergines Cantal AOP ⁷ Fruit bio

SEMAINE DU 21 AU 25 SEPTEMBRE 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de Petits pois bio ^{12 10} Brouillade d'œufs bio au parmesan ^{3 7} Et basilic Salsifis cuisinés Fromage de brebis ⁷ bio Fruit bio	Avocats vinaigrette ^{12 10 5} Sausisse de Toulouse (FR) sauce échalotes Haricots plats cuisinés ⁷ Yaourt local ⁷	Salade de tomates bio ¹² Filet de poulet (FR) à la Forestière ⁷ Semoule aux épices ¹ et brunoise de légumes Flan pâtissier allégé ^{7 3 1}	Salade de haricots beurre ^{12 10} Colin MSC Sauce aneth ^{7 4} Riz basmati & carottes bio Produit laitier ⁷ Compote maison bio	Concombres bio ¹² Aiguillettes de poulet (FR) Purée de brocolis ⁷ Fromage AOP ⁷ Fruit bio

Légende

¹ Gluten	² Crustacés	³ Œufs	⁴ Poissons	⁵ Arachides	⁶ Soja	⁷ Lait
⁸ Fruits à coques	⁹ Cèleri	¹⁰ Moutarde	¹¹ Sésame	¹² Sulfites	¹³ Lupins	¹⁴ Mollusques



Sur cette période, % des plats sont préparés avec des produits locaux.



Sur cette période, % des plats sont préparés avec des produits issus de l'agriculture biologique.

