



AU MENU

Du **lundi 12 octobre 2026** au **vendredi 16 octobre 2026**

LUNDI

Salade verte BIO aux Croutons 

Salade de Pois chiche BIO 


Haricots blancs BIO ravigote 

Sauté de veau à la Normande BIO 

Cake brocolis mozza

Champignons persillés

Gnocchi pomme de terre sauce tomate

Plateau de fromages BIO Local 

Corbeille de fruits

MARDI

Salade verte BIO et maïs 

Tomates BIO sauce basilic 


Radis frais & beurre

Pavé Calabrais BIO 

Tarte carotte comté

Chou-fleur au gratin

Mélange de céréales BIO 

Plateau de fromages BIO Local 

Corbeille de fruits

Compote de pomme & fruits BIO 

JEUDI

Salade verte Mêlée aux noix du Dauphiné local


Céleri Rémoulade

Coleslaw BIO 

Poulet BIO Local aux épices 

Gratin de Ravioles Local aux courgettes

Jambalaya aux haricots rouges BIO 

Plateau de fromages BIO Local 

Corbeille de fruits

Tarte abricot

VENDREDI

Salade verte mêlée

Pâté de campagne


Rosette Local et Cornichons

Panini di Verdure

Filet de poisson sauce Chorizo 

Pavé d'Epinard BIO 

Tortis de pois chiche

Plateau de fromages BIO Local 

Corbeille de fruits

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en raison de circonstances techniques, logistiques ou d'approvisionnement indépendantes de notre volonté



Ici, on mange équilibré, de saison et on dit stop au gaspillage !

