

lundi 5 octobre 2026	mardi 6 octobre 2026	mercredi 7 octobre 2026	jeudi 8 octobre 2026	vendredi 9 octobre 2026	samedi 10 octobre 2026
Radis rondelles et maïs  Chorizo doux et cornichons Crêpes au fromage	Coleslaw  Velouté de poireaux (poireaux, pommes de terre, crème) Oeufs durs et mayonnaise	 Salami et cornichons Salade frisée et maïs Salade croquante (carottes jaunes, chou, sauce yaourt nature moutardée)	 Carottes râpées BIO locales assaisonnées  Potage Ardenais (endives, pommes de terre, crème)  Pâté de campagne et cornichons	 Accras de morue  Crevettes sauce cocktail 	Salade de pâtes Betteraves vinaigrette Poireaux vinaigrette
 Steak de colin sauce nantua	 Boudin noir	 Saucisse de Toulouse 	  Rôti de bœuf	 Brandade de morue	Haut de cuisse de poulet Célestine
Purée de céleri et pommes de terre Haricots beurre persillés	Polenta crémeuse à la carotte Mélange de légumes et haricots plats	Frites	Purée de pomme de terre Carottes braisées	Salade	Haricots verts Pommes sautées
Assortiment de fromages et de laitages (dont produits BIO, AOP, AOC et locaux)  					
Eclair au chocolat Fruit de saison BIO Flan vanille nappé caramel	Tarte grillée pomme Liégeois café	Gaufre liégeoise et chantilly Sorbet	Crumble pomme poire Crème aux œufs	 Gâteau de Savoie Salade de fruits de saison* Mousse au chocolat	Paris Brest Gélifié vanille

Pain individuel local tous les jours

Produit local 

Viande racée 

Viande Française 

Produits **BIO**

Label Rouge 

HVE Haute valeur environnementale

Indication géographique protégée 

Bleu blanc cœur 

Produit AOP/AOC 

Pêche responsable 

Equivalent protéique végétarien 

Recette du chef 

Viande de porc 

lundi 12 octobre 2026	mardi 13 octobre 2026	mercredi 14 octobre 2026	jeudi 15 octobre 2026	vendredi 16 octobre 2026	samedi 17 octobre 2026
 Rosette et cornichons Concombres Tzatziki Croisillon au fromage	 Soupe aux fèves  Pâté en croûte et cornichons Carottes râpée BIO vinaigrette	 Chou blanc, framboise et dés d'abricots amandes, et vinaigrettes  Salade de pommes de terre cube des Alpes BIO  Saucisson sec et cornichons	Salade d'haricots verts vinaigrette échalotte Céleri rémoulade  Maquereaux à la tomate	 Saucisson à l'ail et cornichons Taboulé Salade verte et emmental	 Potage Crécy (carotte, crème) Endives vinaigrette  Crèmeux de betteraves
   Civet de porc	 Oeufs brouillés	  Faux filet de bœuf à griller	Brouet de poulet (Ragoût de poulet)	 Saumonette sauce aneth	Bouchée à la Reine
Lentilles à la paysanne Carottes aux champignons	Blé Panais, carottes, navets	Frites	Boulgour Rôstis de légumes	Farfalles Mélanges de légumes et haricots plats	Salade verte BIO
Assortiment de fromages et de laitages (dont produits BIO, AOP, AOC et locaux)  					
Île flottante Chou vanille	Ravier carré fromage blanc, miel et amandes Carré framboise	Crêpe moëlleuse sucrée topping caramel et chantilly Sorbet	Tarte pomme normande Poires au sirop et coulis de chocolat façon belle hélène	  Liégeois chocolat Taillis de fruits secs	Beignet aux pommes Flan vanille nappé caramel

Pain individuel local tous les jours

Produit local



Viande racée



Viande Française



Produits BIO

Label Rouge



HVE Haute valeur environnementale



Indication géographique protégée

Bleu blanc cœur



Produit AOP/AOC



Pêche responsable



Equivalent protéique végétarien



Recette du chef



Viande de porc



lundi 19 octobre 2026	mardi 20 octobre 2026	mercredi 21 octobre 2026	jeudi 22 octobre 2026	vendredi 23 octobre 2026	samedi 24 octobre 2026
Carroussel de crudités Roulade de volaille et cornichons Salade de pommes de terre au persil et échalotes	Iceberg, radis rondelles et maïs Terrine de saumon Poireaux vinaigrette	Velouté de pomme de terre et poireaux BIO Chou-rouge râpé vinaigrette Chorizo doux et cornichons	Betteraves et maïs vinaigrette Coleslaw Mousse de canard et cornichons	Salade de tomates Salade écolière Sardines à l'huile	Velouté de carotte et lait de coco Crêpes au fromage Salade de mâche et maïs
Chili SIN carne et Riz BIO	Sauté de poulet sauce provençale	Pavé de saumon	Rôti de veau sauce basilic	Gratin campagnard (Pommes de terre, lentilles, crème liquide, muscade, raz el hanout, ciboulette)	Andouillette sauce dijonnaise
	Poêlée de légumes Rosties de légumes	Pommes de terre rissolées	Pennes Gratin de courgettes BIO locales	Pommes de terre lamelles Brocolis	
Assortiment de fromages et de laitages (dont produits BIO, AOP, AOC et locaux)					
Forêt noire Mousse au café	Crème dessert caramel Eclair vanille	Beignet au chocolat Yaourt banane BIO local (I-GREC)	Tarte pomme rhubarbe Liégeois chocolat	Cake marbré et crème anglaise Fromage blanc coulis fraise et cigarette russe	Tarte noix de coco Flan vanille nappé caramel

Pain individuel local tous les jours

Produit local

Viande racée

Viande Française

Produits BIO

Label Rouge

HVE Haute valeur environnementale



Indication géographique protégée



Bleu blanc cœur



Produit AOP/AOC



Pêche responsable

Equivalent protéique végétarien



Recette du chef

Viande de porc



lundi 26 octobre 2026	mardi 27 octobre 2026	mercredi 28 octobre 2026	jeudi 29 octobre 2026	vendredi 30 octobre 2026	samedi 31 octobre 2026
 Rosette et cornichons Salade de coleslaw BIO Feuilleté au chèvre	Salade de mâche et maïs  Rillettes de porc et cornichons Tartine aux poivrons* (1 tranche de pain de mie par personne)	 Velouté de potiron BIO Oeufs durs et mayonnaise Radis et beurre	Betteraves BIO et maïs vinaigrette  Mortadelle de porc et cornichons Endives vinaigrette	 Carottes râpées BIO locales assaisonnées Salade verte et mimolette  Roulé de surimi et mayonnaise	 Potage breton aux haricots blancs Salade de lentilles Chou fleur sauce cocktail
 Sauté de boeuf sauce rougail	 Colin meunière et citron	 Entrecôte à griller (et sauce Béarnaise)	 Couscous	  Pâtes au saumon	 Poule au pot
Epinards braisés Gnocchis	  Carottes BIO locales à la crème Riz BIO créole	Frites	Semoule Légumes couscous		
Assortiment de fromages et de laitages (dont produits BIO, AOP, AOC et locaux)  					
Tarte flan Mousse au chocolat	 Tarte pomme normande  Yaourt BIO local aromatisé citron quart de lait	Paris Brest Liégeois vanille	Gâteau au chocolat (et crème anglaise) Semoule au lait	Tarte abricotine fraîche Fromage blanc et coulis d'abricot	Eclair café Banane rondelle et coulis de chocolat Flan vanille nappé caramel

Pain individuel local tous les jours

Produit local 
 Viande racée 
 Viande Française 

Produits BIO
 Label Rouge 
 HVE Haute valeur environnementale

 Indication géographique protégée
 Bleu blanc cœur
 Produit AOP/AOC

 Pêche responsable 
 Equivalent protéique végétarien
 Recette du chef 

Viande de porc 

lundi 2 novembre 2026	mardi 3 novembre 2026	mercredi 4 novembre 2026	jeudi 5 novembre 2026	vendredi 6 novembre 2026	samedi 7 novembre 2026
Trio de crudités Tartine de camembert* (1 tranche de pain de mie par personne) Roulade de volaille et cornichons	 Bouillon de légumes et vermicelles  Salade écolière Coleslaw	Friand au fromage  Sardines à l'huile Chou rouge râpé vinaigrette	 Saucisson à l'ail et cornichons Haricots verts vinaigrette Daïkon râpé vinaigrette	Céleri rémoulade Betteraves vinaigrette  Pâté de campagne et cornichons	 Soupe de carottes à l'orange Endives vinaigrette Salade de lentilles
  Saucisse fumée	 Brandade de morue	  Bavette à griller	 Omelette nature	 Paupiette de saumon sauce oseille	Osso bucco
Lentilles à la paysanne	Salade verte	Frites	Quinoa Aubergines à la provençale	Semoule Legumes couscous	Tagliatelles Courgettes rondelles
Assortiment de fromages et de laitages (dont produits BIO, AOP, AOC et locaux)  					
Tarte pomme rhubarbe Liégeois chocolat	Gaufre au sucre et Chantilly Sorbet	Mousse au chocolat Chou vanille	Tarte aux poires fraîche Fromage blanc coulis fraise et cigarette russe	Gélifié vanille Pavé cacao	Crème dessert café Paris Brest

Pain individuel local tous les jours

Produit local 

Viande racée 

Viande Française 

Produits BIO

Label Rouge 

HVE Haute valeur environnementale



Indication géographique protégée



Bleu blanc cœur

Produit AOP/AOC 

Pêche responsable 

Equivalent protéique végétarien

Recette du chef 

Viande de porc 



lundi 9 novembre 2026	mardi 10 novembre 2026	mercredi 11 novembre 2026	jeudi 12 novembre 2026	vendredi 13 novembre 2026	samedi 14 novembre 2026
  Carottes BIO locales assaisonnées  Jambon cru et cornichons Mâche et maïs	 Salade choubidou Pizza au fromage  Chorizo doux et cornichons	 Cervelas vinaigrette Radis et beurre Feuilleté au chèvre	 Potage de légumes BIO Salade piémontaise (sans porc) Endives vinaigrette	Salade colorée Coleslaw Mousse de canard et cornichons	Poireaux vinaigrette  Mortadelle et cornichons  Potage au potimarron BIO
  Sauté de poulet sauce curry	 Gâteau d'oeufs sauce provençale	 Duo Merguez et  Chipolatas	 Escalope de porc	  Gnocchetti BIO locales carbonara (porc)	 Boudin noir
Purée de brocolis	Riz créole Haricots verts	Frites	Printanière de légumes		Purée de pomme de terre Blettes à l'ail
Assortiment de fromages et de laitages (dont produits BIO, AOP, AOC et locaux)  					
Liégeois vanille Tarte pomme et noix	Tarte pomme normande fraîche Crème dessert au chocolat	Flan vanille nappé caramel Gâteau basque	Beignet à la framboise  Yaourt aromatisé framboise BIO local	Sorbet Crêpe moëlleuse sucrée et chantilly	Eclair au café Crème aux œufs

Pain individuel local tous les jours

Produit local 

Viande racée 

Viande Française 

Produits BIO 

Label Rouge 

HVE Haute valeur environnementale 

Indication géographique protégée

Bleu blanc cœur

Produit AOP/AOC 

Pêche responsable 

Equivalent protéique végétarien 

Recette du chef 

Viande de porc 

lundi 16 novembre 2026	mardi 17 novembre 2026	mercredi 18 novembre 2026	jeudi 19 novembre 2026	vendredi 20 novembre 2026	samedi 21 novembre 2026
 Trio de crudités Rosette et cornichons Salade de lentilles	 Potage de courgettes BIO Nem au poulet Céleri rémoulade	 Taboulé BIO  Rillettes de porc et cornichons Mâche et mimolette	Carottes bâtons sauce fromage blanc ciboulette Macédoine mayonnaise Crêpes au fromage	 Salade de pomme de terre à l'échalote  Terrine de saumon Salade verte et maïs	Betteraves vinaigrette  Potage ratatouille Carottes râpées
 Lasagne au saumon	 Vége Gratin campagnard (pomme de terre, lentilles, raz el hanout, muscade, ciboulette, crème)	 Andouillette à griller 	Chicken wings nature	 Moules	Gratin de macaronis et dés de jambon de dinde
Salade verte		Pommes rissolées	Purée de céleri rave Haricots beurre	Frites	Salade verte
Assortiment de fromages et de laitages (dont produits BIO, AOP, AOC et locaux)  					
Crème dessert vanille Carré chocolat	Île flottante Rocher coco	Beignet framboise Liégeois café	Banane coulis chocolat et amandes effilées Tarte grillée aux pommes	Fromage blanc coulis mangue Eclair au chocolat	Semoule au lait Tarte aux prunes

Pain individuel local tous les jours

lundi 23 novembre 2026	mardi 24 novembre 2026	mercredi 25 novembre 2026	jeudi 26 novembre 2026	vendredi 27 novembre 2026	samedi 28 novembre 2026
  Carottes râpées BIO locales assaisonnées Salami et cornichons Tartine chèvre* (1 tranche de pain de mie par personne)	Chou rouge râpé vinaigrette Haricots verts vinaigrette Oeufs durs et mayonnaise	 Bouillon aux vermicelles Pâté de foie et cornichons Endives vinaigrette	 Salade écolière (pomme de terre, thon, vinaigrette) Betteraves vinaigrette Coleslaw	Radis rondelles vinaigrette Salade de mâche et maïs  Maquereaux à la moutarde	Roulade de volaille et cornichons Coeur de palmier vinaigrette  Soupe de petits pois
 Pané de blé fromage épinards	 Saumonette sauce citron	   Faux-filet de boeuf à griller	Chou farçie (sans porc)	 Filet de lieu noir frais et citron	Pintade sauce Vallée d'Auge
Polenta crémeuse à la carotte Brocolis	Epinards béchamel et pommes de terre	Frites	Riz BIO	Papillon BIO Légumes aïoli	Pommes de terre en gratin Champignons à la crème
Assortiment de fromages et de laitages (dont produits BIO, AOP, AOC et locaux)  					
Crêpe moelleuse sucrée topping caramel Sorbet	Carré framboise Ile flottante	Paris Brest Fromage blanc coulis de fraise et palmier	Tarte au citron Mousse au café	 Financier aux amandes Liégeois chocolat	Gaufre liégeoise Flan vanille nappé caramel

Pain individuel local tous les jours

Produit local 
 Viande racée 
 Viande Française 

Produits BIO
 Label Rouge 
 HVE Haute valeur environnementale

 Indication géographique protégée
 Bleu blanc cœur 
 Produit AOP/AOC 

Pêche responsable 
 Equivalent protéique végétarien
 Recette du chef 

Viande de porc 