



PRODUITS LABELLISÉS :
HVE Haute Valeur Environnementale
AOP Appellation d'Origine Protégée
LABEL ROUGE
IGP Indicateur Géographique Protégée



PRODUIT LOCAL

Plat à base de porc*

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances, pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.

Toutes nos viandes sont d'origine française, sauf défaut d'approvisionnement.

Tous les jours, un pain blanc est mis à disposition sauf les jours indiqués par un pain «spécial».

Menus du 5 au 30 octobre 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
SEMAINE DU 5 AU 9 OCT.	TABOULÉ (SEMOULE BIO) SAUTÉ DE PORC LABEL ROUGE* (RÔTI DE DINDE) À LA MOUTARDE À L'ANCIENNE CHOU-FLEUR BIO EN GRATIN PAIN DE CAMPAGNE YAOURT LOCAL	COLESLAW (CAROTTES BIO) DAHL DE LENTILLES BIO RIZ BIO FROMAGE AOP 	SALADE DE POMMES DE TERRE BIO FRICASSÉ DE POULET LOCAL À LA CRÈME PETITS POIS BIO FRUIT DE SAISON BIO	CÉLERI BIO RÉMOULADE SAUTÉ DE BOEUF LOCAL AUX CAROTTES BIO PÂTES BIO PAIN DE SEIGLE YAOURT ARÔMATISÉ	SALADE VERTE AU FROMAGE FILET DE COLIN MSC SAUCE ÉCHALOTTE POMMES DE TERRE LOCALES FRUIT DE SAISON BIO
GOÛTER	PAIN ET CHOCOLAT FRUIT DE SAISON BIO	PAIN ET CONFITURE JUS DE FRUITS	PAIN ET FROMAGE LAIT	PAIN ET MIEL COMPOTE BIO	PAIN ET CONFITURE YAOURT NATURE SUCRÉ
SEMAINE DU 12 AU 16 OCT.	PAMPLEMOUSSE (JUS DE FRUITS POUR LES MATERNELLES) SAUCE FROMAGÈRE PÂTES BIO  YAOURT LOCAL	CHOU ROUGE AUX POMMES POT AU FEU (BOEUF LABEL ROUGE) POMMES DE TERRE LOCALES ET CAROTTES BIO FRUIT DE SAISON BIO	SALADE DE RIZ BIO JAMBON * (BLANC DE DINDE) HARICOTS VERTS BIO FROMAGE AOP	SALADE DE POMMES DE TERRE LOCALES HAUT DE CUISSE DE POULET AUX HERBES (SAUTÉ DE POULET POUR LES MATERNELLES) BUTTERNUT BIO AU MIEL BAGUETTE YAOURT BIO À LA VANILLE	POTAGE DE LÉGUMES BIO PÊCHE DU JOUR RIZ BIO PAIN AUX CÉRÉALES FRUIT DE SAISON HVE
GOÛTER	PAIN ET CHOCOLAT COMPOTE BIO	PAIN ET MIEL PETIT SUISSE	PAIN ET CONFITURE JUS DE FRUITS	PAIN ET FROMAGE FRUIT DE SAISON	PAIN ET CONFITURE LAIT
SEMAINE DU 19 AU 23 OCT.	SALADE DE LENTILLES BIO SAUCISSE DE TOULOUSE LOCALE* (SAUCISSE DE VOLAILLE) HARICOTS VERTS BIO YAOURT NATURE SUCRÉ BIO	SALADE MEXICAINE (HARICOTS ROUGES BIO) SAUTÉ DE BOEUF LOCAL AU PAPRIKA COURGETTES BIO PAIN AUX CÉRÉALES FRUIT DE SAISON BIO	CÉLERI À LA MIMOLETTE ESCALOPE DE VOLAILLE SAUCE TOMATE PÂTES BIO FROMAGE AOP	CHOU BLANC BIO NUGGETS DE BLÉ SAUCE TARTARE POMMES RISSOLÉES  YAOURT LOCAL	CAROTTES BIO RÂPÉES VINAIGRETTE FILET DE MERLU MSC SAUCE ESTRAGON PÂTES BIO PAIN DE SEIGLE FRUIT DE SAISON BIO
GOÛTER	PAIN ET MIEL JUS DE FRUITS	PAIN ET FROMAGE LAIT	PAIN ET CONFITURE COMPOTE BIO	PAIN ET CHOCOLAT FRUIT DE SAISON	PAIN ET MIEL FROMAGE BLANC BIO SUCRÉ
SEMAINE DU 16 AU 30 OCT.	SALADE DE BLÉ BIO OMELETTE BIO AU FROMAGE PURÉE DE POTIMARRON  YAOURT LOCAL	POTAGE PARMENTIER (POIREAUX BIO) SAUTÉ DE BOEUF LABEL ROUGE AU PAPRIKA CAROTTES BIO BRAISÉES PAIN DE SEIGLE FRUIT DE SAISON BIO	SALADE VERTE AUX CROÛTONS MIJOTÉ DE PORC LOCAL* (MIJOTÉ DE DINDE) À LA FORESTIÈRE POMMES DE TERRE LOCALES YAOURT	SALADE COMPOSÉE MOZZARELLA AIGUILLETES DE POULET À LA CACCIATORA RISOTTO REPAS À THÈME ITALIE FROMAGE BLANC BIO FAÇON STRACCIATELLA	POMMES DE TERRE LOCALES PÊCHE DU JOUR BRUNOISE DE LÉGUMES BAGUETTE FRUIT DE SAISON BIO
GOÛTER	PAIN ET CONFITURE FRUIT DE SAISON BIO	PAIN ET MIEL LAIT	PAIN ET FROMAGE JUS DE FRUITS	PAIN ET CONFITURE YAOURT ARÔMATISÉ	PAIN ET CHOCOLAT FROMAGE BLANC BIO SUCRÉ