



Nos engagements

Pain :
Artisanal, Local et
issu de l'agriculture
biologique

Composantes issues de
l'agriculture biologique
par semaine

Produit IGP
indication
géographique
protégée

Haute valeur
environnementale

Toutes les viandes /
sont d'origine France

Boeuf : Exclusivement
Race à Viande

Poisson : Issu
exclusivement de la
Pêche durable

Produit local

Préparé dans
notre cuisine

Produit Artisanal

Fromage
AOP / AOC

Fruits et légumes :

Produit
végétarien

Certification
Environnementale niveau 2

Omelettes cuisinées
sur la cuisine centrale
avec des oeufs issus
de l'agriculture

Bon appétit !

lundi 3 novembre 2025	mardi 4 novembre 2025	mercredi 5 novembre 2025	jeudi 6 novembre 2025	vendredi 7 novembre 2025
Menu Halloween Carottes râpées bio & vinaigrette Boulettes de bœuf sauce nanolitaine Semoule Verrine de fromage blanc & coulis de fruits rouges Falafels	Menu VEGETARIEN Salade verte bio & vinaigrette Ravioli aux légumes en sauce tomate Yaourt aromatisé	Sauté de poulet LBR épices tandoori Petits pois mijotés Montcadi croûte noire à la coupe Poire Œufs durs & mayonnaise	Gardiane de taureau à l'ancienne Purée crécy (carottes bio & PDT) Lou foundre de l'Ubaye à la coupe Raisin Pané fromager	Filet de poisson meunière & quartier de citron Haricots verts persillés Emmental à la coupe Moelleux pépites de chocolat préparé par nos chefs
lundi 10 novembre 2025	mardi 11 novembre 2025	mercredi 12 novembre 2025	jeudi 13 novembre 2025	vendredi 14 novembre 2025
Salade d'endives & dés mimolette Daube de bœuf provençale Polenta Yaourt nature & sucre Bolognaise de lentilles	FERIE	Salade iceberg bio & emmental Pavé de colin sauce bery Gratin de chou-fleur bio & PDT au nanrika Quatre-quarts	Menu VEGETARIEN Nuggets de blé & ketchup Carottes braisées Fondue carré Président Banane	Cassolette de la mer Penne Rigate Cantal AOP à la coupe Orange
lundi 17 novembre 2025	mardi 18 novembre 2025	mercredi 19 novembre 2025	jeudi 20 novembre 2025	vendredi 21 novembre 2025
Soupe de légumes Saucisse de Lozère HVE Lentilles mijotées Bio Fromage blanc nature & sucre Saucisse végétale	Cordon bleu de volaille Epinards hachés bio à la crème Tomme de l'Ubaye à la coupe Banane Pané fromager	Carottes râpées bio & vinaigrette Sauté de bœuf sauce provençale Farfallines Bio & râpé Mousse au chocolat Gallettes de légumes	Menu VEGETARIEN Omelette nature roulée par nos chefs Poêlée d'haricots verts & PDT persillés Gouda à la coupe Poire	Salade verte bio & edam Rillet de lieu traits sauce beurre & citron Riz de Camargue IGP Purée de pomme bio à la badiane préparée par nos chefs
lundi 24 novembre 2025	mardi 25 novembre 2025	mercredi 26 novembre 2025	jeudi 27 novembre 2025	vendredi 28 novembre 2025
Les lettres de mon moulin Estouffade de bœuf aux légumes d'Antan Ecrasé de PDT au romarin Camembert à la coupe Quartiers d'orange bio à la cannelle Œufs durs & mayonnaise	Carottes râpées bio à l'indienne Filet de poisson pané & citron Petits pois mijotés Flan vanille nappé de caramel	Escalope de dinde LBR sauce forestière Purée de courge Saint Nectaire AOP à la coupe Clémentine Bolognaise de lentilles	Menu VEGETARIEN Salade iceberg bio & vinaigrette balsamique Coquillettes bio à la sauce* (sauce tomate, dés de brebis & olives) Yaourt nature & sucre	Velouté de légumes anciens bio & vache d'Alpe Couscous de la mer (poisson) Semoule, pois chiches & légumes couscous bio Clafoutis aux poires préparé par nos chefs