



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 cuites
sur la cuisine centrale
avec des oeufs issus
de l'agriculture
biologique

Bon appétit !

lundi 28 septembre 2026	mardi 29 septembre 2026	mercredi 30 septembre 2026	jeudi 1 octobre 2026	vendredi 2 octobre 2026
			Menu végétarien Tomates & dés de mimolette Pané fromager Epinards hachés à la crème Gâteau du chef	Filet de poisson meunière & citron Petits pois mijotés Fraidou Fruit de saison
lundi 5 octobre 2026	mardi 6 octobre 2026	mercredi 7 octobre 2026	jeudi 8 octobre 2026	vendredi 9 octobre 2026
Menu végétarien Quenelles nature sauce tomate Duo de carottes & PDT Cantal AOP à la coupe Fruit de saison	Salade verte & vinaigrette Nuggets de volaille Penne Rigate Fromage frais aux fruits Nuggets de blé	Salade de tomate & mozzarella Rôti de dinde LBR sauce dijonnaise Haricots verts persillés Gâteau du chef Pané fromager	Sauté de bœuf sauce champignons & estragon Polenta Emmental à la coupe Fruit de saison Omelette	Carottes râpées & vinaigrette Brandade de poisson Fromage blanc nature & coulis de fraise
lundi 12 octobre 2026	mardi 13 octobre 2026	mercredi 14 octobre 2026	jeudi 15 octobre 2026	vendredi 16 octobre 2026
<i>Semaine de la découverte du goût</i>				
Poivre & Muscade	Paprika	Colombo	Ras el Hanout	Cannelle
Salade de tomates Emincés de bœuf sauce poivrade Gratin de choux fleur à la muscade Yaourt aromatisé Fricassé de légumes	Menu végétarien Chili veggie au paprika Riz pilaf IGP Camembert à la coupe Fruit de saison	Carottes râpées & vinaigrette Sauté de poulet LBR au colombo Brocolis persillés Flan au chocolat Œuf durs & mayonnaise	Couscous (Ras el Hanout) boulettes Semoule & légumes couscous Buchette au lait mélangé à la coupe Abricots au sirop Couscous végétarien	Salade verte & dés d'emmental Filet de poisson pané & citron Haricots verts persillés Pomme au four à la cannelle
lundi 19 octobre 2026	mardi 20 octobre 2026	mercredi 21 octobre 2026	jeudi 22 octobre 2026	vendredi 23 octobre 2026
Carottes râpées & vinaigrette Bolognaise de bœuf Coquillettes semi-complètes Yaourt nature sucré Bolognaise de lentilles	Pavé de colin sauce vierge Epinards béchamel Edam à la coupe Banane	Gardiane de taureau Poêlée de haricots verts & PDT Pont l'Evêque AOP à la coupe Fruit de saison Pané fromager	Menu végétarien Emincés d'endives aux noix Ravioles aux légumes sauce tomate & râpé Flan vanille nappé de caramel	Gratin de poisson & Purée de PDT fraîches Saint Paulin à la coupe Fruit de saison
lundi 26 octobre 2026	mardi 27 octobre 2026	mercredi 28 octobre 2026	jeudi 29 octobre 2026	vendredi 30 octobre 2026
Tajine de bœuf à l'orange Semoule Rondelé nature Fruit de saison Bolognaise de lentilles	Saucisse de Lozère HVE Lentilles mijotées IGP Tomme de l'Ubaye à la coupe Fruit de saison Pané fromager	Menu végétarien Salade verte & vinaigrette Omelette nature du chef Poêlée de chou-fleur Yaourt aromatisé	Tomates & vinaigrette Sauté de poulet LBR aux herbes de Provence Farfalles & râpé Mousse au chocolat Œuf durs & mayonnaise	Menu Halloween des CDL Salade de betteraves Boulettes de bœuf sauce tomate Gratin de courge butternut & PDT Panna cotta & coulis de fruits rouges