



S37	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
MENU GRAND <i>Choix semaine</i> <i>Entrée</i> <i>Concombres à la crème</i> <i>Légumes</i> <i>Haricots beurre</i>	Taboulé bio	Radis beurre	Salade de pommes de terre bulgare	Melon jaune	Salade de tomates bio
	Sauté de veau sauce forestière	œuf dur	Filet de poulet sauce milanaise	Coquillettes bio aux dè de jambon*	Colin sauce à l'aneth
	Carottes	Petits pois	Ratatouille	(Plat complet)	Pommes de terre bio
	Camembert	Emmental (coupe)	Fromage blanc nature	Yaourt fermier nature bio	Vache qui rit
	Fruit bio	Fruit	Fruit	Fruit	Purée de fruit

MENU MOULINÉ	Poulet au jus	Poisson en court bouillon	Veau au jus	Porc au jus*	Omelette
	Semoule Courgettes	Pommes de terre Haricots verts bio	Coquillettes Brocolis bio	Purée p. de terre bio Carottes bio	Pommes de terre Chou fleur bio
	Camembert	Suisse nature bio	Fromage blanc nature	Chanteneige bio	Vache qui rit
	Purée de fruits bio	Fruit	Purée de fruits bio	Fruit	Purée de fruits

MENU MIXÉ	Poulet	Poisson	Veau	Porc*	Poulet
	Carottes	Carottes	Carottes	Carottes bio	Carottes
	Courgettes	Haricots verts bio	Brocolis bio	Céleri	Chou-fleur bio
	Pommes de terre	Pommes de terre	Pommes de terre	Pommes de terre bio	Pommes de terre
	Yaourt nature	Suisse nature bio	fromage blanc nature	Yaourt fermier nature bio	Suisse nature
	Purée de fruits bio	Purée de fruits	Purée de fruits bio	Purée de fruits	Purée de fruits

« Les menus sont à titre indicatif et sont susceptibles d'être modifiés »

Légende

- Produit issu de l'agriculture biologique
- Produit local / circuit court
- Viande Française
- Filière marine engagée
- Région Ultrapériphérique
- Indication géographique protégée
- Appellation d'origine contrôlée
- Recette du Chef
- Issus du commerce équitable
- Certifications environnementales

* Présence de porc



Les groupes alimentaires





S38	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
MENU GRAND <i>Choix semaine</i> Entrée Betteraves vinaigrette Légumes Ratatouille	Salade de blé au basilic	Concombres à la crème	Taboulé	Salade de tomates au basilic	Radis beurre
	Pizza soleillade	Filet de poulet sauce tandoori	Jambon blanc* (Origine France)	Sauté de bœuf bio sauce camarguaise	Thon à la sicilienne FME
	Haricots verts	Purée de pommes de terre bio	Carottes vichy	Riz bio	Torsade
	Gouda bio	Chèvre tine	Samos	Coulommiers bio (coupe)	Suisse aromatisé bio
	Pomme bio	Purée de pommes bio	Purée de fruits	Fruit	Fruit

MENU MOULINÉ	Bœuf au jus	Poulet au jus	Jambon blanc*	Dinde au jus	Poisson en court bouillon
	Purée de p. de terre Brocolis	Pommes de terre bio Purée d'épinards bio	Coquillettes Carottes bio	Semoule bio Courgettes	Riz Haricots verts bio
	Yaourt nature bio	Fromage blanc nature bio	Samos	Coulommiers (coupe)	Yaourt nature bio
	Purée de fruits bio	Purée de fruits	Purée de fruits	Purée de fruits bio	Moelleux aux pommes du chef

MENU MIXÉ	Bœuf	Poulet	Jambon blanc*	Dinde	Poisson
	Carottes	Carottes	Carottes bio	Carottes	Carottes
	Brocolis	Epinards bio	Potiron	Courgettes	Haricots verts bio
	Pommes de terre	Pommes de terre bio	Pommes de terre	Pommes de terre bio	Pommes de terre
	Yaourt nature bio	Fromage blanc nature bio	Suisse nature	Fromage blanc nature	Yaourt nature bio
	Purée de fruits bio	Purée de fruits	Purée de fruits	Purée de fruits bio	Purée de fruits

« Les menus sont à titre indicatif et sont susceptibles d'être modifiés »

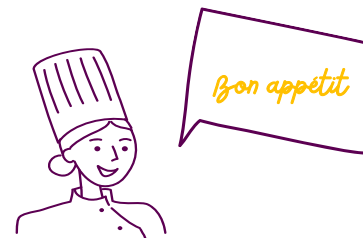
Légende

Produit issu de l'agriculture biologique
 Produit local / circuit court
 Viande Française
 Filière marine engagée

Région Ultrapériphérique
 Indication géographique protégée
 Appellation d'origine contrôlée
 Recette du Chef

Issus du commerce équitable
 Certifications environnementales

* Présence de porc



Les groupes alimentaires



Tous nos plats sont susceptibles de contenir les 14 allergènes suivants : céréales contenant du gluten (seigle, blé, orge, avoine, épeautre, kamut), crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux et ses sels, lupin et mollusques.



S39	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
MENU GRAND <i>Choix semaine</i> <i>Entrée</i> Concombres à la crème <i>Légumes</i> Carottes persillées	Salade de pois chiches bio	Salade Coleslaw	Salade de pépinettes	Carottes râpées	Salade de tomates et maïs bio
	Colin à l'oseille	Hachis parmentier bio de bœuf bio	Rôti de porc* sauce pesto rosso	Blanquette de poulet	Bolognaise végétale bio
	Courgettes à la crème	(Plat complet)	Brocolis	Riz	Fusilli bio
	Petit Louis	Bûche de chèvre (coupe)	Délice de camembert	Yaourt fermier nature	Edam bio
	Fruit bio	Fruit	Fruit	Purée de fruits	Purée de fruits

MENU MOULINÉ	Jambon blanc*	Porc* au jus	Dinde au jus	Bœuf bio au jus	Poisson en court bouillon
	Purée de p. de terre Potiron	Semoule Haricots verts	Pommes de terre Courgettes	Purée p. de terre bio Carottes	Coquillettes Epinards
	Petit Louis	Yaourt nature bio	Délice de camembert	Yaourt fermier nature	Suisse nature bio
	Purée de fruits bio	Purée de fruits bio	Purée de fruits bio	Purée de fruits bio	Purée de fruits

MENU MIXÉ	Jambon blanc*	Porc*	Dinde	Bœuf bio	Poisson
	Carottes	Carottes	Carottes	Carottes bio	Carottes
	Potiron	Haricots verts	Courgettes	Céleri	Epinards
	Pommes de terre	Pommes de terre	Pommes de terre	Pommes de terre bio	Pommes de terre
	Suisse nature	Yaourt nature bio	Fromage blanc nature	Yaourt nature	Suisse nature bio
	Purée de fruits bio	Purée de fruits bio	Purée de fruits bio	Purée de fruits bio	Purée de fruit

« Les menus sont à titre indicatif et sont susceptibles d'être modifiés »

Légende

Produit issu de l'agriculture biologique

Région Ultrapériphérique

Indication géographique protégée

Issus du commerce équitable

Appellation d'origine contrôlée

Recette du Chef

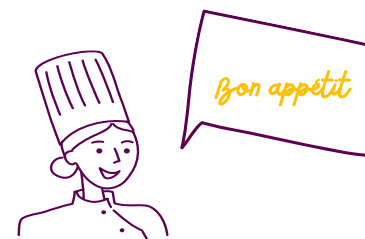
Certifications environnementales

Produit local / circuit court

Viande Française

Filière marine engagée

* Présence de porc



Les groupes alimentaires



Tous nos plats sont susceptibles de contenir les 14 allergènes suivants : céréales contenant du gluten (seigle, blé, orge, avoine, épeautre, kamut), crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux et su ltites, lupin et mollusques.



Menus du 28 septembre au 02 octobre 2026



S40	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
MENU GRAND <i>Choix semaine</i> <i>Entrée</i> <i>Carottes rapées</i> <i>Légumes</i> <i>Haricots beurre</i>	Macédoine de légumes bio	Salade de pommes de terre	Salade de tomates	Taboulé	Concombre bio tzatziki
	Aiguillettes de poulet à la crème	Colin aux fines herbes	Boulettes de veau sauce raz el hanout	Omelette	Bolognaise de bœuf bio
	Purée de carottes bio	Epinards à la crème	Riz	Ratatouille bio	Pennes bio
	Petit moulé nature	Carré de l'Est (coupe)	Tomme blanche	Yaourt nature	Le Carré Président
	Fruit	Purée de fruits	Purée de fruits	Fruit	Purée de fruits bio



MENU MOULINÉ	Poulet au jus	Poisson en court bouillon	Bœuf au jus	Porc* au jus	Jambon blanc*
	Pommes de terre bio Courgettes	Riz bio Epinards	Pomme de terre Carottes bio	Coquillettes Légumes verts	Purée p. de terre bio Haricots verts bio
	Petit moulé nature	Yaourt nature	Suisse nature bio	Yaourt nature bio	Le Carré Président
	Purée de fruits bio	Purée de fruits bio	Purée de fruits bio	Fruit	Purée de fruits bio



MENU MIXÉ	Poulet	Poisson	Bœuf	Porc*	Jambon blanc*
	Carottes	Carottes	Carottes bio	Carottes	Carottes
	Courgettes	Epinards	Potiron	Légumes verts	Haricots verts bio
	Pommes de terre bio	Pommes de terre bio	Pommes de terre	Pdt	Pommes de terre bio
	Fromage blanc nature	Yaourt nature	Suisse nature bio	Yaourt nature bio	Fromage blanc nature
	Purée de fruits bio	Purée de fruits bio	Purée de fruits	Purée de fruits bio	Purée de fruits bio

« Les menus sont à titre indicatif et sont susceptibles d'être modifiés »

Légende

Produit issu de l'agriculture biologique
 Produit local / circuit court
 Viande Française
 Filière marine engagée
 Région Ultrapériphérique
 Indication géographique protégée
 Appellation d'origine contrôlée
 Recette du Chef
 Issus du commerce équitable
 Certifications environnementales

* Présence de porc



Les groupes alimentaires

