



Semaine du 12 au 16 octobre 2026

	Lundi 12 octobre	Mardi 13 octobre	Mercredi 14 octobre	Jeudi 15 octobre	Vendredi 16 octobre
Entrée	Velouté au potiron 🌿	Carottes râpées 🌿	Terrine de saumon	Salade de chou chinois 🌿	<u>Thème USA/WESTERN</u> salade verte haricots rouges maïs 🌿
Plat	Couscous végétarien 🌿	  Colombo de Bœuf 🌿	 Quiche Lorraine 🌿	 Sauté de volaille à la crème 🌿	 Fish burger sauce tartare 🌿
Garniture	(Légumes de saison, pois chiches, semoule) Végétarien	 Pennes	Salade verte 🌿	Petits pois & carottes 🌿	Potatoes
Fromage	 Fromage	Petit Suisse	Fromage	Fromage Blanc	 Fromage
Dessert	Liégeois vanille	Fruit de saison	Fruit	Cake au citron 🌿	Glace
Goûter	Biscuit Fruit Petit suisse	Pain Fromage Fruit	Cake aux poires 🌿  Lait & Fruit	Pain Confiture  Lait	Pain d'épices Lait Fruit

Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements, susceptibles de contenir des allergènes. Pour plus d'informations, veuillez-vous rapprocher du chef de cuisine.

Toutes nos viandes (bœuf, veau, porc, agneau, volailles) sont fraîches, élevées et abattues en France, à l'exception des viandes hachées pour des raisons sanitaires (surgelées). La viande de bœuf est issue de races à viande.



 Fait maison



Semaine du 19 au 23 octobre 2026 ALSH

	Lundi 19 octobre	Mardi 20 octobre	Mercredi 21 octobre	Jeudi 22 octobre	Vendredi 23 octobre
Entrée	Velouté de légumes	Rillettes cornichon	Salade verte aux croûtons & maïs	Céleri rémoulade	Endive mimolette à la vinaigrette
Plat	Saucisses	Blanquette de poisson	Spaghettis à la bolognaise	Tortilla pomme de terre & Mimolette	Haché de veau sauce gorgonzola
Garniture	Lentilles	Carottes Vichy	Emmental râpé	Salade verte Végétarien Fromage	Frites
Fromage	Petit Suisse	Fromage			Fromage
Dessert	Fruit de saison	Yaourt fermier	Moelleux au citron	Pot de crème	Fruits de saison
Goûter	Pain Fromage Fruit	Madeleine Compote Lait	Biscuit Yaourt Jus de fruits	Quatre-Quarts Compote Lait	Biscuit Lait Fruit

Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements, susceptibles de contenir des allergènes. Pour plus d'informations, veuillez-vous rapprocher du chef de cuisine.

Toutes nos viandes (bœuf, veau, porc, agneau, volailles) sont fraîches, élevées et abattues en France, à l'exception des viandes hachées pour des raisons sanitaires (surgelées). La viande de bœuf est issue de races à viande.



Fait maison



Semaine du 26 au 30 octobre 2026 ALSH

	Lundi 26 octobre	Mardi 27 octobre	Mercredi 28 octobre	Jeudi 29 octobre	Vendredi 30 octobre
Entrée	Salade Marco Polo	Lentilles vinaigrette	Carottes râpées	Poireaux vinaigrette	Betterave vinaigrette
Plat	Escalope de dinde Crème moutarde	Lasagnes chèvre épinards	Bœuf Bourguignon	Dos de colin Sauce citron	Haut de cuisse de poulet rôti
Garniture	Brocolis	Végétarien salade	Pâtes	Riz créole	Pommes de terre rissolées
Fromage	Petit Suisse	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
Dessert	Fruit de Saison	Ile flottante	salade de fruits	Yaourt sucré bio	Fruit de Saison
Goûter	Biscuit Fromage blanc Fruit	Biscuit Lait Fruit	Pain Fromage Fruit	Gâteau maison Yaourt Fruit	Pain Confiture Lait

Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d’être modifiés selon les approvisionnements, susceptibles de contenir des allergènes. Pour plus d’informations, veuillez-vous rapprocher du chef de cuisine.

Toutes nos viandes (bœuf, veau, porc, agneau, volailles) sont fraîches, élevées et abattues en France, à l’exception des viandes hachées pour des raisons sanitaires (surgelées). La viande de bœuf est issue de races à viande.

