



CHOIX DIRIGÉ

Déjeuners du lundi 28 septembre au vendredi 2 octobre 2026

La liste des allergènes présents volontairement dans les préparations est affichée à l'entrée du restaurant, conformément au règlement UE n° 1169/2011

* Menus indicatifs sous réserve de modifications *

SEMAINE 1	Lundi	Logos	Mardi	Logos	Mercredi	Logos	Jeudi	Logos	Vendredi	Logos
Entrées	Courgettes râpées		Tarte à la tomate		Mousse de betteraves		Radis		Velouté de légumes à la crème	
	Endives aux noix		Bruschetta		Salade de haricots beurre au chorizo		Dernière tomate basilic		Courgettes mimosa	
	Taboulé de chou fleur		Cake olive emmental		Macédoine mayonnaise curry		Concombre au fromage blanc		Salade de petits pois, fêta et zeste de citron	
	Salade verte		Salade verte		Salade verte		Salade verte		Salade verte	
Plats principaux	Pilons de poulet tex mex (Egalim EE)		Émincé de bœuf aux oignons		Escalope de dinde aux herbes (Egalim EE)		Œufs brouillés		Cassolette de poisson à la provençale	
	Filet de poisson aux agrumes		Omelette		Gratin de pâtes aux légumes frais et secs (plat complet)		Longe de porc confite (CE2)		Falafels fèves & menthe	
Garnitures	Macaronis semi complets		Carottes au beurre		Aubergines poêlées		Épinards à la crème		Écrasé de pommes de terre	
	Haricots verts persillés		Haricots blancs à la tomate		Pâtes		Polenta crémeuse		Poêlée de légumes	
Produits laitiers	2 fromages à la coupe		2 fromages à la coupe		2 fromages à la coupe		2 fromages à la coupe		2 fromages à la coupe	
	dont 1 AOP/AOC/IGP		dont 1 AOP/AOC/IGP		dont 1 AOP/AOC/IGP		dont 1 AOP/AOC/IGP		dont 1 AOP/AOC/IGP	
	2 laitages dont 1 yaourt nature		2 laitages dont 1 yaourt nature		2 laitages dont 1 yaourt nature		2 laitages dont 1 yaourt nature		2 laitages dont 1 yaourt nature	
Desserts	Ile flottante		Banane choco coco		Salade d'oranges à la cannelle		Chou vanille		Salade fruits frais	
	Liégeois		Ananas		Salade de fruits frais		Gâteau au yaourt aux pépites de chocolat		Smoothie fruits frais	
	Compote sans sucre ajouté ARA		Abricots au sirop léger		Compote sans sucre ajouté ARA				Compote sans sucre ajouté ARA	
	Corbeille de fruits frais		Corbeille de fruits frais		Corbeille de fruits frais		Corbeille de fruits frais		Corbeille de fruits frais	

Poisson MSC



Appellation d'origine Contrôlée



Appellation d'origine protégée



Indication géographique protégée



Haute valeur environnementale



Label rouge



Région ultra périphérique



Contient au moins 1 ingrédient bio



Contient au moins 1 ingrédient local



Poisson frais



Plat végétarien





CHOIX DIRIGÉ

Déjeuners du lundi 5 octobre au vendredi 9 octobre 2026

La liste des allergènes présents volontairement dans les préparations est affichée à l'entrée du restaurant, conformément au règlement UE n° 1169/2011

* Menus indicatifs sous réserve de modifications *



Poisson MSC



Appellation d'origine Contrôlée



Appellation d'origine protégée



Indication géographique protégée



Haute valeur environnementale



Label rouge



Région ultra périphérique



Contient au moins 1 ingrédient bio



Contient au moins 1 ingrédient local



Poisson frais



Plat végétarien



SEMAINE 2	Lundi	Logos	Mardi	Logos	Mercredi	Logos	Jeudi	Logos	LE GRAND REPAS	Logos
Entrées	Salade de tomate au pesto		Salade de blé		Velouté de potiron		Macédoine mayonnaise		Chou chinois au sésame	
	Concombre au yaourt		Salade de pâtes semi complètes		Brocoli ravigote		Crème de butternut au lait de coco		Carottes et potimarron râpés	
	Coleslaw		Crème de pois cassés		Haricots verts à l'échalote		Poireaux vinaigrette		Salade de radis aux fines herbes	
	Salade verte		Salade verte		Salade verte		Salade verte			
Plats principaux	Dinde à la normande (Egalim EE)		Plein filet pané		Bœuf bourguignon		Rougail de poulet (Egalim EE)			
	Omelette à la mexicaine (haricots rouges, tomates, maïs ...)		Francfort fumées (CE2)		Œufs durs Mornay		Quenelles au coulis		poisson	
Garnitures	Frites		Purée de potiron		Torsades		Riz pilaf			
	Légumes à la mexicaine		Petit épeautre		Julienne de légumes		Chou fleur béchamel			
Produits laitiers	2 fromages à la coupe		2 fromages à la coupe		2 fromages à la coupe		2 fromages à la coupe			
	dont 1 AOP/AOC/IGP		dont 1 AOP/AOC/IGP		dont 1 AOP/AOC/IGP		dont 1 AOP/AOC/IGP		dont 1 AOP/AOC/IGP	
	2 laitages dont 1 yaourt nature		2 laitages dont 1 yaourt nature		2 laitages dont 1 yaourt nature		2 laitages dont 1 yaourt nature		2 laitages dont 1 yaourt nature	
Desserts	Crème dessert chocolat		Salade de fruits frais		Banane caramélisée aux épices		Salade d'ananas à la menthe			
	Flan vanille		Pamplémousse		Pomme au four		Salade de fruits frais			
	Pêches au sirop léger		Compote sans sucre ajouté ARA		Compote sans sucre ajouté ARA		Compote sans sucre ajouté ARA			
	Corbeille de fruits frais		Corbeille de fruits frais		Corbeille de fruits frais		Corbeille de fruits frais		Corbeille de fruits frais	



CHOIX DIRIGÉ

Déjeuners

du

lundi 12 octobre

au

vendredi 16 octobre 2026

La liste des allergènes présents volontairement dans les préparations est affichée à l'entrée du restaurant, conformément au règlement UE n° 1169/2011

* Menus indicatifs sous réserve de modifications *

SEMAINE 3	Lundi	Logos	Mardi	Logos	Mercredi	Logos	Jeudi	Logos	Vendredi	Logos
Entrées	Taboulé de boulgour		Rémoulade de radis noir		Poireaux vinaigrette		Animation		Pain perdu salé au jambon	
	Salade de pâtes		Salade de tomate et concombre		Betteraves vinaigrette				Cake légumes et fromage	
	Salade de maïs		Chou blanc & croutons		Soupe de chou fleur au cheddar				Quiche au thon	
	Salade verte		Salade verte		Salade verte		Salade verte		Salade verte	
Plats principaux	Filet de poisson à la bisque		Poêlée de pois chiches à l'orientale		Haut de cuisse de poulet à l'ail		porc		Sauté de bœuf à la tomate	
	Brouillade d'œufs		Sauté de dinde à la tomate (Eglim EE)		Œufs durs sauce tomate				Tajine de poisson	
Garnitures	Haricots beurre		Semoule semi complète		Tortis		légumes		Haricots rouges à la cubaine (oignon, paprika, vinaigre balsamique, poivrons, cumin, ail)	
	Polenta crémeuse		Légumes couscous (carottes, courgettes, courge, navet)		Endives caramélisées		féculents		Carottes braisées	
Produits laitiers	2 fromages à la coupe		2 fromages à la coupe		2 fromages à la coupe		2 fromages à la coupe		2 fromages à la coupe	
	dont 1 AOP/AOC/IGP		dont 1 AOP/AOC/IGP		dont 1 AOP/AOC/IGP		dont 1 AOP/AOC/IGP		dont 1 AOP/AOC/IGP	
	2 laitages dont 1 yaourt nature		2 laitages dont 1 yaourt nature		2 laitages dont 1 yaourt nature		2 laitages dont 1 yaourt nature		2 laitages dont 1 yaourt nature	
Desserts	Salade d'agrumes		Fromage blanc crème de marron		Ananas		pâtisserie		Salade de fruits frais	
	Banane au chocolat		Panna cotta caramel		Salade de fruits frais				Salade d'oranges à la fleur d'oranger	
	Compote sans sucre ajouté ARA		Pêche au coulis		Cocktail de fruits au sirop				Compote sans sucre ajouté ARA	
	Corbeille de fruits frais		Corbeille de fruits frais		Corbeille de fruits frais		Corbeille de fruits frais		Corbeille de fruits frais	

Poisson MSC



Appellation d'origine Contrôlée



Appellation d'origine protégée



Indication géographique protégée



Haute valeur environnementale



Label rouge



Région ultra périphérique



Contient au moins 1 ingrédient bio



Contient au moins 1 ingrédient local



Poisson frais



Plat végétarien





CHOIX DIRIGÉ

Déjeuners du lundi 19 octobre au vendredi 23 octobre 2026

La liste des allergènes présents volontairement dans les préparations est affichée à l'entrée du restaurant, conformément au règlement UE n° 1169/2011

* Menus indicatifs sous réserve de modifications *

SEMAINE 4	Lundi	Logos	Mardi	Logos	Mercredi	Logos	Jeudi	Logos	Vendredi	Logos
Entrées										
Plats principaux										
Garnitures										
Produits laitiers										
Desserts										

Poisson MSC



Appellation d'origine Contrôlée



Appellation d'origine protégée



Indication géographique protégée



Haute valeur environnementale



Label rouge



Région ultra périphérique



Contient au moins 1 ingrédient bio



Contient au moins 1 ingrédient local



Poisson frais



Plat végétarien



AFFICHAGE DES ALLERGENES PRÉSENTS VOLONTAIREMENT DANS LES MENUS

[illegible]

AFFICHAGE DES ALLERGENES PRÉSENTS VOLONTAIREMENT DANS LES MENUS

	GLUTEN	LAIT	OEUF	POISSON	SOJA	MOLLUSQUES / CRUSTACÉS	SÉSAME	ARACHIDE	MOUTARDE	LUPIN	CELERI	FRUITS A COQUE	SULFITES
Vinaigrette									X				X
Pain	X												
Fromages		X	X										
Laitages		X											
Corbeille de fruits frais													
lundi 5 octobre 2026													
Salade de tomate au pesto									X			X	X
Concombre au yaourt		X							X				X
Coleslaw		X	X						X				X
Salade verte									X				X
Dinde à la normande (Egalim EE)	X	X	X								X		X
Omelette à la mexicaine (haricots rouges, tomates, maïs ...)		X	X						X		X		
Frites													
Légumes à la mexicaine		X							X		X		
Crème dessert chocolat		X	X		X								
Flan vanille		X	X										
Pêches au sirop léger													
mardi 6 octobre 2026													
Salade de blé	X	X	X	X					X				X
Salade de pâtes semi complètes	X	X	X	X					X				X
Crème de pois cassés		X											
Salade verte									X				X
Plein filet pané	X	X	X	X									
Francfort fumées (CE2)													
Purée de potiron		X											
Petit épeautre	X	X											
Salade de fruits frais													X
Pamplemousse													
Compote sans sucre ajouté ARA													
mercredi 7 octobre 2026													
Velouté de potiron		X											
Brocoli ravigote		X	X						X				X
Haricots verts à l'échalote									X				X
Salade verte									X				X
Boeuf bourguignon	X	X	X								X		X
Œufs durs Mornay	X	X	X										
Torsades	X	X	X										
Julienne de légumes		X									X		
Banane caramélisée aux épices		X											X
Pomme au four		X										X	X
Compote sans sucre ajouté ARA													
jeudi 8 octobre 2026													
Macédoine mayonnaise		X	X						X				X
Crème de butternut au lait de coco									X				X
Poireaux vinaigrette									X				X
Salade verte									X				X
Rougail de poulet (Egalim EE)	X	X	X								X		X
Quenelles au coulis	X	X	X								X		X
Riz pilaf	X	X	X								X		X
Chou fleur béchamel	X	X	X										
Salade d'ananas à la menthe													
Salade de fruits frais													X
Compote sans sucre ajouté ARA													
vendredi 9 octobre 2026													
Chou chinois au sésame									X				X
Carottes et potimarron râpés									X				
Salade de radis aux fines herbes		X							X				X
poisson													

AFFICHAGE DES ALLERGENES PRÉSENTS VOLONTAIREMENT DANS LES MENUS

[illegible]