



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
Salade verte bio & vinaigrette Boulettes de bœuf sauce napolitaine Semoule Verrine de fromage blanc & coulis de fruits rouges Oreillons d'abricot	Salade d'endives aux pommes Ravioli aux légumes en sauce tomate Yaourt aromatisé Pomme au four	Salade de riz Poulet rôti LBR façon tandoori Petits pois mijotés Montcadi croûte noire à la coupe Poire	Betteraves à la vinaigrette Gardiane de taureau à l'ancienne Poêlée de carottes & PDT risolées Lou foundre de l'Ubaye à la coupe Raisin	Salade coleslaw 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
Pois chiches au cumin Escalope milanaise Epinards à la crème Fondu carré Président Orange		Salade iceberg bio Pavé de colin sauce bery Gratin de chou-fleur bio au paprika Mimolette à la coupe Quatre-quarts préparé par nos chefs	Carottes râpées bio & vinaigrette Daube de bœuf provençale Semoule Yaourt nature & sucre Poire aux amandes	Poireaux à la vinaigrette Cassolette de la mer Penne Rigate Cantal AOP à la coupe Pomme
lundi 17 novembre 2025	mardi 18 novembre 2025	mercredi 19 novembre 2025	jeudi 20 novembre 2025	vendredi 21 novembre 2025
Coleslaw Sausisse de Lozère HVE Lentilles mijotées Bio Fromage blanc nature & sucre Clémentine	Salade piémontaise Cordon bleu de volaille Epinards hachés bio à la crème Carline de l'Ubaye à la coupe Banane	Emincés de chou rouge bio & vinaigrette Rôti de bœuf jus aux oignons Farfallines Bio & râpé Saint Paulin à la coupe Mousse au chocolat	Salade verte bio Moules Frites Edam à la coupe Purée de pomme bio à la badiane préparée par nos chefs	Feuilleté au fromage Omelette nature roulée par nos chefs Carottes braisées Gouda à la coupe Poire
lundi 24 novembre 2025	mardi 25 novembre 2025	mercredi 26 novembre 2025	jeudi 27 novembre 2025	vendredi 28 novembre 2025
Velouté de légumes anciens bio & vache d'Alpe Couscous de la mer Semoule, pois chiches & légumes couscous bio Flan vanille nappé caramel	Salade de betteraves Estouffade de bœuf aux légumes d'Antan Ecrasé de PDT au romarin Camembert à la coupe Quartiers d'orange bio à la cannelle	Rosette & cornichons Escalope de dinde LBR sauce forestière Purée de courge Fourme d'Ambert AOP à la coupe Clémentine	Carottes râpées bio & vinaigrette Sauté de porc Petits pois mijotés Emmental à la coupe Clafoutis préparé par nos chefs	Salade iceberg bio & vinaigrette balsamique Raviolis au bœuf Sauce tomate Yaourt nature & sucre Poire au chocolat