



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 : Frais

Produit
végétarien

Certification
Environnementale niveau 2

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

Bon appétit !

lundi 29 septembre 2025	mardi 30 septembre 2025	mercredi 1 octobre 2025	jeudi 2 octobre 2025	vendredi 3 octobre 2025
		Concombres bio à la bulgare Rôti de bœuf au jus Blé aux petits légumes Fromage blanc aux fruits	Menu issu de l'agriculture biologique & végétarien Bolo linqot & Farfallines Gouda à la coupe Pomme	Salade de tomates bio & mozzarella Filet de poisson sauce tomate Courgettes à l'ail & 30% de semoule Gâteau aux pépites de chocolat réalisé par nos chefs
lundi 6 octobre 2025	mardi 7 octobre 2025	mercredi 8 octobre 2025	jeudi 9 octobre 2025	vendredi 10 octobre 2025
Cordon bleu de volaille Brocolis Fondue carré Président Banane	Menu issu de l'agriculture biologique Salade verte Bio & vinaigrette Bœuf bourguignon Polenta Crème dessert au chocolat	Céleri bio à la remoulade Escalope de porc HVE sauce caramel Riz (basmati) Yaourt aromatisé	Croquants de concombres Bio & vinaigrette Pavé de colin sauce mandarine Coquillettes Bio semi-complètes Purée de pommes BIO & poires préparée par nos chefs	MENU VEGETARIEN Omelette roulée Bio préparée par nos chefs Haricots verts à la tomate Cantal AOP à la coupe Prune
lundi 13 octobre 2025	mardi 14 octobre 2025	mercredi 15 octobre 2025	jeudi 16 octobre 2025	vendredi 17 octobre 2025
Semaine de la Découverte : Les Herbes Aromatiques				
L'Estragon & le Romarin Salade coleslaw Boulettes de bœuf sauce à l'estragon Penne Rigate Bio & râpé Poire au sirop de romarin préparée par nos chefs	La Menthe & la Sarriette Taboulé à la menthe Sauté de veau sauce tomate à la sarriette Chou-fleur braisé Petit nova aux fruits	Les herbes de Provence Cuisse de poulet LBR aux herbes de Provence Bouillabaisse Bio Coulommiers à la coupe Raisin	Menu issu de l'agriculture biologique & végétarien Le Persil & le basilic Salade verte Bio & dés d'emmental Bouchées de légumes & amandes au persil * Carottes braisées Cake au citron & basilic préparé par nos chefs	Le Thym Moules Frites Lou Pastroun de l'Ubaye à la coupe Pomme
lundi 20 octobre 2025	mardi 21 octobre 2025	mercredi 22 octobre 2025	jeudi 23 octobre 2025	vendredi 24 octobre 2025
MENU VEGETARIEN Riz à la mexicaine (Riz de Camargue IGP Bio, haricots rouges, poivrons Bio & sauce tomate) Montadito croute noire à la rouille Poire	Escalope de dinde LBR sauce chasseur Haricots verts Bio persillés & anocchis Emmental à la coupe Banane	Salade iceberg Bio & mimolette Poisson aioli & légumes aioli Flan vanille nappé de caramel	Menu issu de l'agriculture biologique Céleri Bio à la remoulade Sauté de bœuf à la provençale Tortis Yaourt nature & sucre	Filet de poisson pané & quartier de citron Petits pois mijotés Saint Nectaire AOP à la coupe Raisin
lundi 27 octobre 2025	mardi 28 octobre 2025	mercredi 29 octobre 2025	jeudi 30 octobre 2025	vendredi 31 octobre 2025
Menu issu de l'agriculture biologique & végétarien Boulettes de seitan, lentilles & emmental Epinards béchamel Edam à la coupe Prune	Salade verte Bio & croustons Omelette roulée Bio préparée par nos chefs Haricots verts Fromage blanc nature & sucre	Rôti de dinde LBR à la diable Brocolis braisés Carline de l'Ubaye à la coupe Banane	Curry de porc HVE Semoule Rondelé nature Pomme	Repas d'Halloween Carottes râpées Bio & olives noires Potimention de lieu Brownie chocolat préparé par nos chefs & crème anglaise