



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

Bon appétit !

lundi 28 septembre 2026	mardi 29 septembre 2026	mercredi 30 septembre 2026	jeudi 1 octobre 2026	vendredi 2 octobre 2026
			Menu végétarien Croquants de <u>concombres</u> & dés de mimolette <u>Œufs</u> à la florentine (Epinards hachés à la crème) Gâteau du chef	Filet de poisson meunière & citron <u>Petits pois</u> mijotés Fraidou Fruit de saison
lundi 5 octobre 2026	mardi 6 octobre 2026	mercredi 7 octobre 2026	jeudi 8 octobre 2026	vendredi 9 octobre 2026
Menu végétarien Quenelles nature sauce nantua Duo de <u>carottes</u> & PDT Cantal AOP à la coupe <u>Fruit de saison</u>	<u>Salade verte</u> & vinaigrette Nuggets de volaille <u>Brocolis</u> persillés Fromage frais aux fruits	Salade de <u>tomate</u> & mozzarella Rôti de dinde LBR sauce dijonnaise <u>Haricots verts</u> persillés Gâteau du chef	Sauté de <u>boeuf</u> sauce champignons & estragon <u>Polenta</u> Emmental à la coupe <u>Fruit de saison</u>	Salade de <u>concombre</u> Moules Frites Fromage blanc nature & confiture de fraise
lundi 12 octobre 2026	mardi 13 octobre 2026	mercredi 14 octobre 2026	jeudi 15 octobre 2026	vendredi 16 octobre 2026
<i>Semaine de la découverte du goût</i>				
<i>Poivre & Muscade</i>	<i>Paprika</i>	<i>Colombo</i>	<i>Ras el Hanout</i>	<i>Cannelle</i>
Salade coleslaw Emincés de <u>boeuf</u> sauce <u>poivrade</u> Ecrasé de pommes de terre à la <u>muscade</u> Yaourt aromatisé	Menu végétarien Chili veggie au <u>paprika</u> <u>Riz pilaf</u> IGP Tomme de l'Ubaye à la coupe <u>Fruit de saison</u>	<u>Radis rose</u> & beurre doux Sauté de poulet LBR au <u>colombo</u> <u>Carottes</u> persillées Flan au chocolat	Couscous (<u>Ras el Hanout</u>) <u>boulettes</u> merquez <u>Semoule & légumes</u> <u>couscous</u> Buchette au lait mélangé à la coupe Abricots au sirop	<u>Salade verte</u> & dés d'emmental Filet de poisson pané & citron Epinards hachés à la crème Pomme au four à la cannelle
lundi 19 octobre 2026	mardi 20 octobre 2026	mercredi 21 octobre 2026	jeudi 22 octobre 2026	vendredi 23 octobre 2026
Menu végétarien <u>Carottes</u> râpées & vinaigrette Curry de <u>légumes</u> & pois chiches <u>Semoule</u> aux épices douces Flan vanille nappé de caramel	Pavé de colin sauce mandarine <u>Petits pois</u> mijotés & 30% de <u>riz</u> Edam à la coupe <u>Fruit de saison</u>	Gardiane de taureau Poêlée de <u>haricots verts</u> & <u>champignons</u> Pont l'Evêque AOP à la coupe <u>Fruit de saison</u>	<u>Salade verte</u> & vinaigrette <u>Bolognaise</u> de <u>boeuf</u> <u>Coquillettes</u> semi-complètes Yaourt nature au sucre de cannes	Brandade de poisson (Purée de PDT fraîches) Saint Paulin à la coupe <u>Fruit de saison</u>
lundi 26 octobre 2026	mardi 27 octobre 2026	mercredi 28 octobre 2026	jeudi 29 octobre 2026	vendredi 30 octobre 2026
Saucisse de Lozère HVE <u>Lentilles</u> mijotées IGP Camembert à la coupe <u>Fruit de saison</u>	Tajine de boeuf à l'orange <u>Farfalles</u> & râpé Rondelé nature <u>Fruit de saison</u>	Menu végétarien <u>Salade verte</u> & vinaigrette Omelette nature du chef Poêlée de <u>chou-fleur</u> au cumin Yaourt aromatisé	Duo de <u>chou rouge</u> et blanc & vinaigrette Haut de cuisse de poulet LBR aux herbes de Provence Frites Mousse au chocolat	Menu Halloween des CDL Salade de <u>betteraves</u> Filet de lieu sauce napolitaine Gratin de <u>courge butternut</u> & PDT Panna cotta & coulis de fruits rouges