



Origine de
nos viandes



Plat sans viande
* = Plat avec du porc



Menus A

DU 12/10/2026 AU 18/10/2026

S42

	lundi 12	mardi 13	mercredi 14	jeudi 15	vendredi 16	samedi 17	dimanche 18
1	Salade de pois chiches BIO LOCAL	Carottes rapées	Salade de perles aux 3 couleurs	Salade haricots verts BIO vinaigrette à l'échalotte	Salade verte aux olives noires	Fromage de Tête*	Salade verte aux dés de mimolette
2							
3							
4	Velouté Dubarry	Soupe paysanne	Potage façon Saint-Germain	Soupe du Puy	Velouté du potager	Soupe à l'oignon	Soupe de légumes
1		Veau marengo Éleveurs Chevillotte (25)	Filet de colin MSC sauce anchoïade	Sauté de porc* aux olives Éleveurs Chevillotte (25)	Quenelle de carpe tomate Fumet des Dombes (01)	Escalope de poulet sauce bressanne	Choucroute garnie* (PC)
2	Finger à la mozzarella						
3							
4							
1	Ratatouille à base de courgettes HVE	Riz BIO	Gratin de courges Renoud Grappin (01)		Petit pois	Blettes persillées	Purée de pommes de terre
2				Chou romanesco à la béchamel			
3							
4							
1	Petit nova BIO aromatisé	Fromage frais de chèvre Fromagerie Bernard (71)	Brique de Burdigues Les 4 fermes (42)	Tomme GAEC de la Leshère (01)	Yaourt brassé Désiris (01) HVE fruits exotiques	Petit suisse nature	Emmental à la coupe
2							Yaourt nature BIO
3	Gouda	Camembert	Edam portion	Saint paulin	Emmental portion	Bleu douceur	
4							
1	Nashi	Île flottante	Gâteau au pain d'épice (oeufs BIO)	Kaki	Moelleux au chocolat à (oeufs BIO)	Tarte au flan	Crème à la catalane
2	Kiwi	Banane	Clémentine	Pomme	Novly au caramel	Mirabelles au sirop	Mille-feuille
3							
4							