

Menu

de la semaine

Du 5 au 9 octobre 2026

Lundi

Entrée

Carottes râpées et salade

✓Bio ✓Local ✓Maison

Plat

*Chicken butter

Bio ✓Local ✓Maison

Accompagnement

Riz

✓Bio Local Maison

Fromage

/

Bio Local Maison

Dessert

Crème caramel aux œufs

Bio ✓Local ✓Maison

Mardi

Entrée

Soupe de légumes

✓Bio ✓Local ✓Maison

Plat

Rôti de porc moutarde et miel

Bio Local ✓Maison

Accompagnement

Haricot vert

✓Bio Local Maison

Fromage

Comté AOP

Bio Local Maison

Dessert

Pommes

Bio ✓Local Maison

Jeudi

Entrée

Tartine au fromage

Bio ✓Local ✓Maison

Plat

*Porc au caramel

Bio ✓Local ✓Maison

Accompagnement

Poêlée de blé façon cantonnais

✓Bio Local ✓Maison

Fromage

/

Bio Local Maison

Dessert

Yaourt nature sucré

✓Bio Local Maison

Vendredi

Entrée

Feuilleté patate douce lentilles

✓Bio ✓Local ✓Maison

Plat

Oeuf cocotte mouillette

Bio ✓Local ✓Maison

Accompagnement

/

Bio Local Maison

Fromage

Camembert

✓Bio Local Maison

Dessert

Génoise roulée crème pâtissière

Bio Local ✓Maison

BIO



Produits issus
de l'agriculture
biologique

LOCAL



Produits locaux
et de saison

MAISON



Préparé sur place
avec soin

*Viande d'origine française 

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des
approvisionnements et des contraintes du service.

Une alimentation de
qualité pour des enfants
épanouis! 