

Du 13 au 19 octobre 2025		NORMAL		SEMAINE 42		
MENU A		Lundi	MENU B		A	B
Potage du Chef aux épinards		13-oct.	Potage du Chef aux épinards			
Salade franc-comtoise			Salade franc-comtoise			
Escalope de volaille sauce tomate basilic			Haché de veau sauce Bercy			
Tortis à la tomate			Haricots verts persillés			
Livarot AOP			Livarot AOP			
Fruit de saison		Fruit de saison				
Soupe au cresson		Mardi	Soupe au cresson		A	B
Lentilles HVE vinaigrette		14-oct.	Lentilles HVE vinaigrette			
Poulet sauté à la chinoise			Sauté de porc au lait de coco			
Poêlée asiatique			Riz cantonais			
Edam BIO			Edam BIO			
Yaourt tentation pâtissière			Yaourt tentation pâtissière			
Velouté aux bolets		Mercredi	Velouté aux bolets		A	B
Salade Sofia BIO		15-oct.	Salade Sofia BIO			
Andouillette sauce moutarde			Escalope de volaille à la crème			
Purée de butternut			Gratin de courgettes BIO			
Coulommiers			Coulommiers			
Fruit de saison HVE			Fruit de saison HVE			
Potage du Chef aux pois cassés		Jeudi	Potage du Chef aux pois cassés		A	B
Salade italienne aux champignons		16-oct.	Salade italienne aux champignons			
Sauté de bœuf sauce poivrons			Filet de colin MSC sauce catalane			
Haricots verts à l'ail			Pennes BIO			
Fromage blanc sucré BIO			Fromage blanc sucré BIO			
Tarte flan pâtissier			Tarte flan pâtissier			
Soupe minestrone		Vendredi	Soupe minestrone		A	B
Salade trois couleurs		17-oct.	Salade trois couleurs			
Dos de cabillaud MSC sauce hollandaise			Sauté de volaille crème de citrouille			
Riz Créole			Carottes BIO braisées			
Fourme d'Ambert AOP			Fourme d'Ambert AOP			
Entremet du Chef au citron			Entremet du Chef au citron			
Velouté poireaux pdt		Samedi	Velouté poireaux pdt		A	B
Rillettes		18-oct.	Rillettes			
Paupiette de veau sauce chasseur			Emincé de bœuf sauce mironton			
Trio de légumes du potager			Purée de carottes			
Saint-Nectaire AOP			Saint-Nectaire AOP			
Fruit de saison BIO			Fruit de saison BIO			
Potage du Chef à la courgette		Dimanche	Potage du Chef à la courgette		A	B
Demi pamplemousse		19-oct.	Demi pamplemousse			
Lanque de bœuf sauce charcutière			Filet de poisson MSC sauce échalote			
Gratin dauphinois			Duo de fleurettes			
Emmental BIO			Emmental BIO			
Beignet aux pommes			Beignet aux pommes			

A rendre au plus tard le VENDREDI 03 OCTOBRE

Du 13 au 19 octobre 2025		SANS SEL		SEMAINE 42		
MENU A		Lundi	MENU B		A	B
Potage du Chef aux épinards			Potage du Chef aux épinards			
Salade piémontaise			Salade piémontaise			
Escalope de volaille		13-oct.	Haché de veau			
Tortis à la tomate			Haricots verts			
Petit-suisse sucré			Petit-suisse sucré			
Fruit de saison			Fruit de saison			
		Mardi			A	B
Soupe au cresson			Soupe au cresson			
Lentilles HVE vinaigrette			Lentilles HVE vinaigrette			
Sauté de volaille		14-oct.	Sauté de porc			
Poêlée asiatique			Riz cantonais			
Fromage blanc aux fruits			Fromage blanc aux fruits			
Yaourt tentation pâtissière			Yaourt tentation pâtissière			
		Mercredi			A	B
Velouté aux bolets			Velouté aux bolets			
Salade Sofia BIO			Salade Sofia BIO			
Paupiette de veau		15-oct.	Escalope de volaille			
Purée de butternut			Gratin de courgettes BIO			
Yaourt bifidus nature			Yaourt bifidus nature			
Fruit de saison HVE			Fruit de saison HVE			
		Jeudi			A	B
Potage du Chef aux pois cassés			Potage du Chef aux pois cassés			
Salade italienne aux champignons			Salade italienne aux champignons			
Sauté de bœuf		16-oct.	Filet de colin MSC			
Haricots verts			Pennes BIO			
Fromage blanc sucré BIO			Fromage blanc sucré BIO			
Tarte flan pâtissier			Tarte flan pâtissier			
		Vendredi			A	B
Soupe minestrone			Soupe minestrone			
Salade trois couleurs			Salade trois couleurs			
Dos de cabillaud MSC		17-oct.	Sauté de volaille			
Riz Créole			Carottes BIO braisées			
Petit-suisse aromatisé			Petit-suisse aromatisé			
Entremet du Chef au citron			Entremet du Chef au citron			
		Samedi			A	B
Velouté poireaux pdt			Velouté poireaux pdt			
Carottes râpées aux raisins			Carottes râpées aux raisins			
Paupiette de veau		18-oct.	Emincé de bœuf			
Trio de légumes du potager			Purée de carottes			
Yaourt brassé			Yaourt brassé			
Fruit de saison BIO			Fruit de saison BIO			
		Dimanche			A	B
Potage du Chef à la courgette			Potage du Chef à la courgette			
Demi pamplemousse			Demi pamplemousse			
Langue de bœuf		19-oct.	Filet de poisson MSC			
Gratin dauphinois			Duo de fleurettes			
Yaourt à la grecque			Yaourt à la grecque			
Beignet aux pommes			Beignet aux pommes			

A rendre au plus tard le VENDREDI 03 OCTOBRE

Du 13 au 19 octobre 2025		SANS SUCRE		SEMAINE 42		
MENU A		Lundi	MENU B		A	B
Potage du Chef aux épinards		13-oct.	Potage du Chef aux épinards			
Salade franc-comtoise			Salade franc-comtoise			
Escalope de volaille sauce tomate basilic			Haché de veau sauce Bercy			
Tortis à la tomate			Haricots verts persillés			
Livarot AOP			Livarot AOP			
Fruit de saison			Fruit de saison			
		Mardi			A	B
Soupe au cresson		14-oct.	Soupe au cresson			
Lentilles HVE vinaigrette			Lentilles HVE vinaigrette			
Poulet sauté à la chinoise			Sauté de porc au lait de coco			
Poêlée asiatique			Riz cantonais			
Edam BIO			Edam BIO			
Yaourt nature			Yaourt nature			
		Mercredi			A	B
Velouté aux bolets		15-oct.	Velouté aux bolets			
Salade Sofia BIO			Salade Sofia BIO			
Andouillette sauce moutarde			Escalope de volaille à la crème			
Purée de butternut			Gratin de courgettes BIO			
Coulommiers			Coulommiers			
Fruit de saison HVE			Fruit de saison HVE			
		Jeudi			A	B
Potage du Chef aux pois cassés		16-oct.	Potage du Chef aux pois cassés			
Salade italienne aux champignons			Salade italienne aux champignons			
Sauté de bœuf sauce poivrons			Filet de colin MSC sauce catalane			
Haricots verts à l'ail			Pennes BIO			
Fromage blanc nature BIO			Fromage blanc nature BIO			
Cake citron			Cake citron			
		Vendredi			A	B
Soupe minestrone		17-oct.	Soupe minestrone			
Salade trois couleurs			Salade trois couleurs			
Dos de cabillaud MSC sauce hollandaise			Sauté de volaille crème de citrouille			
Riz Créole			Carottes BIO braisées			
Fourme d'Ambert AOP			Fourme d'Ambert AOP			
Fromage blanc nature			Fromage blanc nature			
		Samedi			A	B
Velouté poireaux pdt		18-oct.	Velouté poireaux pdt			
Rillettes			Rillettes			
Paupiette de veau sauce chasseur			Emincé de bœuf sauce mironton			
Trio de légumes du potager			Purée de carottes			
Saint-Nectaire AOP			Saint-Nectaire AOP			
Fruit de saison BIO			Fruit de saison BIO			
		Dimanche			A	B
Potage du Chef à la courgette		19-oct.	Potage du Chef à la courgette			
Demi pamplemousse			Demi pamplemousse			
Lanque de bœuf sauce charcutière			Filet de poisson MSC sauce échalote			
Gratin dauphinois			Duo de fleurettes			
Emmental BIO			Emmental BIO			
Tarte aux pommes			Tarte aux pommes			

A rendre au plus tard le VENDREDI 03 OCTOBRE

Du 13 au 19 octobre 2025	VEGETARIEN	SEMAINE 42
LUNDI		
Potage du Chef aux épinards		13-oct.
Salade franc-comtoise		
Galette de soja sauce tomate basilic		
Tortis à la tomate		
Livarot AOP		
Fruit de saison		
MARDI		
Soupe au cresson		14-oct.
Lentilles HVE vinaigrette		
Galette fromage épinards		
Poêlée asiatique		
Edam BIO		
Yaourt tentation pâtissière		
MERCREDI		
Velouté aux bolets		15-oct.
Salade Sofia BIO		
Tarte aux poireaux		
Purée de butternut		
Coulommiers		
Fruit de saison HVE		
JEUDI		
Potage du Chef aux pois cassés		16-oct.
Salade italienne aux champignons		
Omelette ciboulette		
Haricots verts à l'ail		
Fromage blanc sucré BIO		
Tarte flan pâtissier		
VENDREDI		
Soupe minestrone		17-oct.
Salade trois couleurs		
Boulette de soja sauce crème de citrouille		
Riz créole		
Fourme d'Ambert AOP		
Entremet du Chef au citron		
SAMEDI		
Velouté poireaux pommes de terre		18-oct.
Carottes râpées aux raisins		
Galette de quinoa à la provençale		
Trio de légumes du potager		
Saint-Nectaire AOP		
Fruit de saison BIO		
DIMANCHE		
Potage du Chef à la courgette		19-oct.
Demi pamplemousse		
Tarte aux trois fromages		
Gratin dauphinois		
Emmental BIO		
Beignet aux pommes		

A rendre au plus tard le VENDREDI 03 OCTOBRE