



SEMAINE DU 29 SEPTEMBRE AU 3 OCTOBRE 2025

LUNDI

Concombre bio à la bulgare *
(Origine locale)

Chipolatas
(Origine française)
Quenelles

Lentilles bio*

Brie

Compote bio*
(Origine locale)

MARDI

Salade de blé bio*

Filet de merlu en persillade

Haricots verts bio*

Fromage blanc

Salade de fruits maison et bio *
(Origine locale)

JEUDI

Courgettes râpées bio*
(Origine locale)

Croque fromage bio

Carottes bio*

Boursin nature

Riz au lait maison et bio

VENDREDI

Repas Intergénérationnel

Salade verte*
(Origine locale)

Boulettes d'agneau à la sauce tomate*
Boulettes de sarrasin à la sauce tomate*

Semoule bio

Yaourt bio

Pêches au sirop



Agriculteurs qui s'engagent à produire mieux dans le respect de la nature, du bien-être animal et de la santé de tous.

Les produits respectant la saisonnalité sont signifiés par un *.

Plat de substitution pour les menus sans viande.

Menus sous réserve de livraison



SEMAINE DU 6 AU 10 OCTOBRE 2025

LUNDI

**Tartine de
houmous**

**Gratin de veau
Dubarry***
(Origine française et
locale)
Poisson Dubarry*

Saint-nectaire

Pomme bio*
(Origine locale)

MARDI

**Pizza aux
fromages**

Œufs mollets bio

Épinards bio*

Camembert bio

Poire bio*
(Origine locale)

JEUDI

Salade d'endives

Chili con carné
(Origine française)
Chili sin carné

Riz camarguais

Yaourt aux fruits

Ananas au sirop

VENDREDI

**Salade de
carottes cuites
bio***
(Origine locale)

Pâtes bio au thon

**Crème caramel
maison et bio**

Kaki*
(Origine locale)



Agriculteurs qui s'engagent à produire mieux dans le respect de la nature, du bien-être animal et de la santé de tous.

Les produits respectant la saisonnalité sont signifiés par un *.

Plat de substitution pour les menus sans viande .

Menus sous réserve de livraison



SEMAINE DU 13 AU 16 OCTOBRE 2025

Semaine du goût « les quatre saisons »

LUNDI

Le Printemps

Tarte à la tomate*

Emincé de volaille

(Origine française )

Filet de hoki

**Légumes de
printemps**

**Fromage fermier
aux aromates**
(Origine locale)

Kiwi *

MARDI

L'Hivers

**Céleri
rémoulade ***

Croziflette
(origine française)
**Croziflette
végétarienne**

Chocolat chaud

Pâte de fruits

JEUDI

L'été

Taboulé bio*

**Pommes de terre
au four***
(Origine locale)
bio

Tian de légumes*

Glace

**Clafoutis aux fruits
rouges maison**

VENDREDI

Repas Intergénérationnel
L'automne

**Terrine de
campagne**
(Origine locale et
française)
Salade de lentilles*

Moules
(origine française)

Riz Camarguais

**Fromage blanc et
crème de marron***

Fruits secs*



Agriculteurs qui s'engagent à produire mieux dans le respect de la nature, du bien-être animal et de la santé de tous.

Les produits respectant la saisonnalité sont signifiés par un *.

Plat de substitution pour les menus sans viande .

Menus sous réserve de livraison