



SEMAINE DU 5 AU 9 OCTOBRE 2026

LUNDI

Salade de riz
(IGP)

Pilons de poulet
sauce barbecue
(Origine française )
Filet de poisson sauce
barbecue

Haricots verts bio *

Emmental

Kaki*

MARDI

Courgettes râpées
bio *
(Origine locale)

Dahl curry

Fromage blanc

Pâtes de fruits

JEUDI

Radis bio *

Rôti de porc
(Origine française et
locale)
Pané fromage

Chou romanesco*

Morbier
(AOP)

Donuts

VENDREDI

Salade lyonnaise
bio
(Origine française)
Salade composée

Tagliatelles au
saumon

Mimolette

Prunes bio *
(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 12 AU 16 OCTOBRE 2026

Semaine du goût « Mais d'où qu'ça vient le c'est quoi donc? »

LUNDI

Une Région

Flamiche

Waterzooi de poisson

Maroilles

Poire*
(Origine française)

MARDI

Un Pays

Envoltura de verdura

Pabellon de vacuno
(Origine française)
Pabellon de vacuno végétarien

Pina en jugo de papaya

JEUDI

Un Continent

Chakalaka

Poultry Calulu
(Origine française 
Mbisi calulu

Thiakry

Ngai ngai

VENDREDI

Une île

Kyabetsu sasada

Yakisoba

Sakura no.ha.

Chokoréto mushipar



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