Menu

SEMAINE 41
du lundi 5 octobre au dimanche 11 octobre 2026

Manger bien,
Manger équilibré

Liste allergène
Lait 1
Gluten 2
Œufs 3
Poisson 4
Crustacés 5
Mollusques 6
Soja 7
Céleri 8
Arachides 9
Moutarde 10
Fruit coque 11
Sésame 12
Lupin 13
Sulfites 14

LUNDI 5	MARDI 6	MERC. 7	JEUDI 8	VEND. 9
Salade de tomate	Salade verte	Salade de boulgour bio	Haricots verts en salade	Salade de riz bio
10	10	2 3 10	10	10
Tajine végétarien au pois chiche Hve Alpina	Boule de boeuf	Poisson pané	Cuisse de poulet	Filet de colin sauce tomate italienne
1 2 8	1 2 3	1 2 3	1 2	1 2 4
-	Pomme de terre sautée	Carottes bio au jus	Macaroni hve Alpina	Courgettes poêlées
	1	1 2	1 2 3	1
Fromage de chèvre bio	Fromage blanc bio	Tomme grise	Gouda bio	Buche du Pilat
1	1	1	1	1
Compote de pomme poire de Savoie hve	Flan chocolat	Tarte aux pommes	Poire de Savoie hve	Quatre quarts au chocolat
	1 2 3	1 2 3		1 2 3

Fromage à la coupe
Produit cuisiné par nos soins
Article bio Article local

Pêche durable - viande de boeuf origine France
- (Hve) haute valeur environnementale

Equilibre nutritionnel partant des recommandations du décret n° 2011-1227 du 30/09/2011 - Menus validés par notre diététicienne article bio article local
Auto contrôles bactériologiques effectués par la société ABIOLAB - Dépistage systématique salmonelle et listéria - Agrément sanitaire FR 73.179.048 CE

Tél.04 79 65 10 69

Menu

SEMAINE 42
du lundi 12 octobre au dimanche 18 octobre 2026

Semaine du goût – Les couleurs

Liste allergène
Lait 1
Gluten 2
Œufs 3
Poisson 4
Crustacés 5
Mollusques 6
Soja 7
Céleri 8
Arachides 9
Moutarde 10
Fruit coque 11
Sésame 12
Lupin 13
Sulfites 14

LUNDI 12	MARDI 13	MERC. 14	JEUDI 15	VEND. 16
Salade de concombre	Carottes râpées	Cèleri rémoulade	Betterave en salade	Salade de maïs
10	10	10 8	10	10
Gratin de pâtes et volaille à la florentine	Codon bleu	Quenelle soufflée nature	Chili sin carne et sont égrainer végétal	Filet de lieu sauce safrané
1 2 3	1 2 3	1 2 3	1 2	1 2 4
Alpina bio hve	Purée de potimarron	Gratin de choux fleur en béchamel	-	Riz bio doré
	1	1 2		1
Fromage aux herbes	mimolette	Yaourt nature	babybel	Emmental bio
1	1	1	1	1
kiwi	Orange cake	Tarte coco	Pana cotta fruits rouges	banane
	1 2 3	1 2 3	1 2	

Fromage à la coupe
Produit cuisiné par nos soins
Article bio Article local

Pêche durable - viande de boeuf origine France
- (Hve) haute valeur environnementale

Equilibre nutritionnel partant des recommandations du décret n° 2011-1227 du 30/09/2011 - Menus validés par notre diététicienne article bio article local
Auto contrôles bactériologiques effectués par la société ABIOLAB - Dépistage systématique salmonelle et listéria - Agrément sanitaire FR 73.179.048 CE

Tél.04 79 65 10 69