Menu

SEMAINE 36
du lundi 31 au dimanche 6 septembre 2026

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 31	MARDI 1	MERC. 2	JEUDI 3	VEND. 4
	Betterave en salade	Salade verte	Salade grecque	Salade de tomate
	10	10	1 10	10
	Gratin de gnocchi sarde Alpina hve	Haché de boeuf	Rôti de dinde	Filet de colin à la provençale
	1 2 3	1 2	1 2	1 2 4
vacances	100% VÉGÉTARIEN	Farfalle Alpina hve	Écrasé de pomme de terre	Riz bio
		1 2 3	1	1
	Emmental bio	Fromage	Brie bio	Fromage blanc
	1	1	1	1
	Pêche française	Raisin blanc(sous réserve)	Flan chocolat	prunes
	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

Menu

SEMAINE 37
du lundi 7 au dimanche 13 septembre 2026

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 7	MARDI 8	MERC. 9	JEUDI 10	VEND. 11
Taboulé ALPINA hve	salade verte	Concombre en salade	Salade de lentille bio	melon
2 8 10	10	10	10	10
Cuisse de poulet aux citrons	Penne bio ALPINA à la bolognaise végétale Pois et fève	Saucisse de volaille	Rôti de porc Lacroix	Poisson meunière
1 2	1 2 3 7	1 2	1 2	1 2 3 4
Duo de haricot vert et beurre	100% VÉGÉTARIEN	Polenta hve ALPINA	Julienne de légumes d été	Riz bio safrané
1		1 2	1 2 8	1
Edam bio	Fromage blanc	fromage de chèvre	Gouda bio	Yaourt sucré
1	1	1	1	1
Poire de Savoie hve	Compote de pomme de Savoie hve	Crème vanille	Gâteau au fromage blanc	Pêche française
		1 2 3 11	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

Menu

SEMAINE 38
du lundi 14 au dimanche 20 septembre 2026

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 14	MARDI 15	MERC. 16	JEUDI 17	VEND. 18
Céleri rémoulade	Carotte râpée bio	Salade verte	Tomate en salade	Salade mexicaine Pois chiche maïs haricots rouges
8 10	10	10	10	10
Boule d'agneau	Filet de lieu noir beurre blanc	Filet de poulet à la provençale	Rôti de dinde	Riz bio niçois
1 2 3	1 2 4	1 2	1 2	1 8
Blé ALPINA hve aux petits légumes	Pomme de terre noisette	Julienne de légumes	Torsades ALPINA hve à la tomate	100% VÉGÉTARIEN
1 2	1 2	1	1 2 3	
Brie bio	Yaourt au fruit	Fromage	Emmental bio	Yaourt nature
1	1	1	1	1
Crème au chocolat	Prune française	dessert	Quatre-quarts à la fleur d oranger	Nectarine française
1 2 3 11			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

Menu

SEMAINE 39
du lundi 21 au dimanche 27 septembre 2026

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 21	MARDI 22	MERC. 23	JEUDI 24	VEND. 25
Salade de boulgour bio	Crêpe au fromage	Betterave et pois chiche en salade	Salade verte	Salade de coquillette bio ALPINA
1 2 10	1 2 3	10	10	1 2 3 8
Bœuf bourguignon	Chipolatas	Poisson meunière	Écrasé de pomme de terre aux petits pois façon parmentier hve	Sauté de porc sauce soja Lacroix
1 2	1 2	1 2 3 4	1 2	1 2 7
Carottes braisées française	Courgettes sautées française	ratatouille	100% VÉGÉTARIEN	Haricots verts
1 2	1	1 2 8		1 2
Fromage de chèvre	Edam bio	Yaourt sucré	Gouda bio	Fromage blanc
1	1	1	1	1
Compote de pommes et prunes hve	Mousse chocolat	Fruits de saison	Pêche française	Far aux fruits
	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

Menu

SEMAINE 40
du lundi 28 au dimanche 4 octobre 2026

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 28	MARDI 29	MERC. 30	JEUDI 1	VEND. 2
Salade de pomme de terre	Tomate en salade bio	Céleri rémoulade	Friand fromage	Salade de concombre et ses pois gris
10	10	8 10	1 2 3	10
Cuisse de poulet aux olives	Pâtes ALPINA hve à la carbonara	Boule de bœuf à la tomate	Rôti de porc lacroix	Risotto aux courgettes
1 2	1 2 3	1 2 3	1 2	1 2
Brunoise de légumes	-	Semoule ALPINA hve	Carottes sautées	100% VÉGÉTARIEN
1 2 8		1 2	1 2	
Emmental bio	Yaourt sucré	fromage	Fromage blanc bio	Babybel bio
1	1	1	1	1
Tarte aux pommes	melon	Crème caramel	prunes	Flan vanille
1 2 3		1 2 3 11		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