CHOIX DIRIGÉ - NOM DE L'ÉTABLISSEMENT

Déjeuners du lundi 2 novembre au vendredi 6 novembre 2026

La liste des allergènes présents volontairement dans les préparations est affichée à l'entrée du restaurant, conformément au règlement UE n° 1169/2011

** Menus indicatifs sous réserve de modifications **

SEMAINE 1	Lundi	Logos	Mardi	Logos	Mercredi	Logos	Jeudi	Logos	Vendredi	Logos
Entrées	Carottes râpées	LOCAL	Quiche lorraine		Betteraves ciboulette	LOCAL	Cèleri rémoulade	LOCAL	Velouté de panais à la crème	LOCAL
	Chou blanc	LOCAL	Pizza au fromage		Soupe de légumes	LOCAL	Radis beurre	LOCAL	Brocoli vinaigrette	
	Taboulé de chou fleur	LOCAL	Cake aux petits légumes		Macédoine mayonnaise curry		Mâche croûtons		Mousse de carottes au curry	LOCAL
	Salade verte	BIO LOCAL	Salade verte	BIO LOCAL	Salade verte	BIO LOCAL	Salade verte	BIO LOCAL	Salade verte	BIO LOCAL
Plats principaux	Haut de cuisse de poulet rôti (EE)		Émincé de bœuf à la tomate (ARA)	LOCAL	Saucisse de toulouse		Tortilla aux légumes		Cassolette de poisson à la provençale	POISSON FRAIS
	Filet de poisson au pesto	MSC	Omelette	BIO	Gratin de pâtes aux légumes frais et secs (plat complet)	BIO	Longe de porc (CE2)		Boulettes de pois chiches	BIO
Garnitures	Coquillettes semi-complètes	BIO	Purée de carottes	LOCAL	Riz	BIO	Gratin de courge	LOCAL	Pommes de terre sautées	
	Haricots verts persillés		Boulgour	BIO	Navets confits au miel et 4 épices	LOCAL	Haricots blancs à la tomate	BIO	Poêlée de légumes	LOCAL
Produits laitiers	2 fromages à la coupe		2 fromages à la coupe		2 fromages à la coupe		2 fromages à la coupe		2 fromages à la coupe	
	dont 1 AOP/AOC/IGP		dont 1 AOP/AOC/IGP		dont 1 AOP/AOC/IGP		dont 1 AOP/AOC/IGP		dont 1 AOP/AOC/IGP	
	2 laitages dont 1 yaourt nature	BIO LOCAL	2 laitages dont 1 yaourt nature	BIO LOCAL	2 laitages dont 1 yaourt nature	BIO LOCAL	2 laitages dont 1 yaourt nature	BIO LOCAL	2 laitages dont 1 yaourt nature	BIO LOCAL
Desserts	Ile flottante		Banane chocolat		Salade d'oranges à la cannelle		Gâteau au yaourt aux pépites de chocolat	BIO	Salade fruits frais	
	Fromage blanc & crème de marron	LOCAL	Ananas frais		Salade de fruits frais		Tarte aux fruits de saison		Smoothie fruits frais	
	Compote sans sucre ajouté ARA	BIO	Pêche au coulis		Compote sans sucre ajouté ARA	BIO			Compote sans sucre ajouté ARA	BIO
	Corbeille de fruits frais		Corbeille de fruits frais		Corbeille de fruits frais		Corbeille de fruits frais		Corbeille de fruits frais	

Poisson MSC

Appellation d'origine Contrôlée

Appellation d'origine protégée

Indication géographique protégée

Haute valeur environnementale

Label rouge

Région ultra périphérique

Contient au moins 1 ingrédient bio

Contient au moins 1 ingrédient local

Poisson frais

CHOIX DIRIGÉ - NOM DE L'ÉTABLISSEMENT

Déjeuners du lundi 9 novembre au vendredi 13 novembre 2026

La liste des allergènes présents volontairement dans les préparations est affichée à l'entrée du restaurant, conformément au règlement UE n° 1169/2011

** Menus indicatifs sous réserve de modifications **

SEMAINE 2	Lundi	Logos	Mardi	Logos	Mercredi	Logos	Jeudi	Logos	Vendredi	Logos
Entrées	Panais et carottes râpés		Salade de haricots verts				Endives au bleu		Salade de petits pois, féta et zeste de citron	
	Salade composée		Velouté poireaux, coco, curry				Cèleri vinaigrette		Betteraves mimosa	
	Rémoulade de radis noir		Cœurs de palmier et maïs				Salade composée		Crème butternut et lait de coco	
	Salade verte		Salade verte				Salade verte		Salade verte	
Plats principaux	Bolognaise au bœuf		Aiguillette de poulet (BBC) à la provençale		Férié		Œufs brouillés		Sauté de canard au miel	
	Bolognaise égrené de pois		Filet de poisson à la provençale				Émincé de porc au cidre (CE2)		Quenelles gratinées	
Garnitures	Spirales semi complètes		Blé (CE2)				Carottes braisées		Pommes boulangères	
	Épinards béchamel		Panais braisés				Haricots rouges à la cubaine		Fondue de poireaux	
Produits laitiers	2 fromages à la coupe		2 fromages à la coupe				2 fromages à la coupe		2 fromages à la coupe	
	dont 1 AOP/AOC/IGP		dont 1 AOP/AOC/IGP				dont 1 AOP/AOC/IGP		dont 1 AOP/AOC/IGP	
	2 laitages dont 1 yaourt nature		2 laitages dont 1 yaourt nature				2 laitages dont 1 yaourt nature		2 laitages dont 1 yaourt nature	
Desserts	Panna Cotta coulis		Carpaccio de kiwi				Pâtisserie fraîche du Chef		Salade fruits frais	
	Liégeois		Ananas frais				Quatre quarts aux fruits rouges		Banane à la coco	
	Pêches au sirop léger		Compote sans sucre ajouté (ARA)						Compote sans sucre ajouté ARA	
	Corbeille de fruits frais		Corbeille de fruits frais				Corbeille de fruits frais		Corbeille de fruits frais	

Poisson MSC

Appellation d'origine Contrôlée

Appellation d'origine protégée

Indication géographique protégée

Haute valeur environnementale

Label rouge

Région ultra périphérique

Contient au moins 1 ingrédient bio

Contient au moins 1 ingrédient local

Poisson frais

CHOIX DIRIGÉ - NOM DE L'ÉTABLISSEMENT

Déjeuners **du** **lundi 16 novembre** **au** **vendredi 20 novembre 2026**

La liste des allergènes présents volontairement dans les préparations est affichée à l'entrée du restaurant, conformément au règlement UE n° 1169/2011

** Menus indicatifs sous réserve de modifications **

SEMAINE 3	Lundi	Logos	Mardi	Logos	Mercredi	Logos	Jeudi	Logos	Vendredi	Logos
Entrées	Rosette		Salade d'épinards frais emmental		Chou fleur ravigote				Lentilles vertes Isère vinaigrette	
	Rillettes de maquereau		Carottes râpées ciboulette		Macédoine vinaigrette		Animation Portugal		Taboulé	
	Œufs mimosa		Endives & croutons		Salade de fonds d'artichaut au curry				Salade de coquillettes	
	Salade verte		Salade verte		Salade verte		Salade verte		Salade verte	
Plats principaux	Filet de poisson beurre cumin		Dahl de lentilles		Tajine au poulet (EE)				Émincé de bœuf au paprika (ARA)	
	Curry de pois chiches Rhône/Isère		Sauté de porc sauce charcutière (CE2)		Frittata de légumes		Poisson		Omelette pommes de terre oignons	
Garnitures	Riz		Potiron confit		Semoule semi complète				Petits pois	
	Brocolis aux amandes		Petit épeautre		Légumes tajine				Polenta	
Produits laitiers	2 fromages à la coupe		2 fromages à la coupe		2 fromages à la coupe		2 fromages à la coupe		2 fromages à la coupe	
	dont 1 AOP/AOC/IGP		dont 1 AOP/AOC/IGP		dont 1 AOP/AOC/IGP		dont 1 AOP/AOC/IGP		dont 1 AOP/AOC/IGP	
	2 laitages dont 1 yaourt nature		2 laitages dont 1 yaourt nature		2 laitages dont 1 yaourt nature		2 laitages dont 1 yaourt nature		2 laitages dont 1 yaourt nature	
Desserts	Ananas frais		Moelleux fromage blanc, abricots & romarin		Salade d'oranges				Salade de fruits frais	
	Salade de fruits frais		Fondant chocolat		Smoothie banane				Pamplemousse	
	Compote sans sucre ajouté ARA				Compote sans sucre ajouté ARA				Compote sans sucre ajouté ARA	
	Corbeille de fruits frais		Corbeille de fruits frais		Corbeille de fruits frais		Corbeille de fruits frais		Corbeille de fruits frais	

Poisson MSC

Appellation d'origine Contrôlée

Appellation d'origine protégée

Indication géographique protégée

Haute valeur environnementale

Label rouge

Région ultra périphérique

Contient au moins 1 ingrédient bio

Contient au moins 1 ingrédient local

Poisson frais

CHOIX DIRIGÉ - NOM DE L'ÉTABLISSEMENT

Déjeuners du lundi 23 novembre au vendredi 27 novembre 2026

La liste des allergènes présents volontairement dans les préparations est affichée à l'entrée du restaurant, conformément au règlement UE n° 1169/2011

** Menus indicatifs sous réserve de modifications **

SEMAINE 4	Lundi	Logos	Mardi	Logos	Mercredi	Logos	Jeudi	Logos	Vendredi	Logos
Entrées	Mâche et œufs durs		Salade de haricots blancs à la libanaise		Tartine au fromage		Pomelos		Carottes râpées à l'orange	
	Endives mimolette		Boulgour en salade		Cake légumes curry		Chou chinois vinaigrette		Radis noir rondelles et beurre	
	Soupe de légumes verts		Salade de perles		Pain perdu salé		Salade composée		Velouté de betteraves et fromage frais	
	Salade verte		Salade verte		Salade verte		Salade verte		Salade verte	
Plats principaux	Filet de poisson sauce tartare		Blanquette de veau		Sauté de dinde aux champignons (EE)		Chipolatas (CE2)		Haricots rouges au chili (ARA)	
	Jambon sauce madère		Omelette		Œufs durs gratinés		Filet de poisson sauce tomate		Aiguillette de poulet au citron (BBC)	
Garnitures	Chou-fleur rôti		Carottes au beurre		Julienne au beurre		Frites		Riz	
	Blé		Pommes vapeur		Purée de pois cassés aux baies roses		-		Poireaux braisés	
Produits laitiers	2 fromages à la coupe		2 fromages à la coupe		2 fromages à la coupe		2 fromages à la coupe		2 fromages à la coupe	
	dont 1 AOP/AOC/IGP		dont 1 AOP/AOC/IGP		dont 1 AOP/AOC/IGP		dont 1 AOP/AOC/IGP		dont 1 AOP/AOC/IGP	
	2 laitages dont 1 yaourt nature		2 laitages dont 1 yaourt nature		2 laitages dont 1 yaourt nature		2 laitages dont 1 yaourt nature		2 laitages dont 1 yaourt nature	
Desserts	Beignet		Salade de fruits frais		Salade de pommes et fruits rouges		Poire au chocolat		Crème dessert vanille	
	Compote sans sucre ajouté ARA		Banane caramélisée aux épices		Pomme au four		Ananas rôti		Flan caramel du Chef	
			Compote sans sucre ajouté ARA		Abricots au sirop léger		Compote sans sucre ajouté ARA		Compote sans sucre ajouté ARA	
	Corbeille de fruits frais		Corbeille de fruits frais		Corbeille de fruits frais		Corbeille de fruits frais		Corbeille de fruits frais	

Poisson MSC

Appellation d'origine Contrôlée

Appellation d'origine protégée

Indication géographique protégée

Haute valeur environnementale

Label rouge

Région ultra périphérique

Contient au moins 1 ingrédient bio

Contient au moins 1 ingrédient local

Poisson frais