

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
100% - VÉGÉTARIEN	Pomme de terre sautée	Carottes bio au jus	Macaroni hve Alpina	Courgettes poêlées
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	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

Liste allergène	LUNDI 12	MARDI 13	MERC. 14	JEUDI 15	VEND. 16
Lait 1					
Gluten 2	Salade de concombre	Carottes râpées	Cèleri rémoulade	Betterave en salade	Salade de maïs
Œufs 3	10	10	10 8	10	10
Poisson 4	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
Crustacés 5					
Mollusques 6	1 2 3	1 2 3	1 2 3	1 2	1 2 4
Soja 7	Alpina bio hve	Purée de potimarron	Gratin de choux fleur en béchamel	-	Riz bio doré
Céleri 8					
Arachides 9		1	1 2		1
Moutarde 10	Fromage aux herbes	mimolette 	Yaourt nature	babybel	Emmental bio 
Fruit coque 11	1	1	1	1	1
Sésame 12	kiwi	Orange cake	Tarte coco	Pana cotta fruits rouges	banane
Lupin 13		1 2 3	1 2 3	1 2	
Sulfites 14					



Fromage à la coupe



Produit cuisiné par nos soins

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