



*Nom :

Prénom :

MENUS RECOMMANDÉS SANS ...

Menu du 22 septembre au 28 septembre 2025 - Midi

lundi 22/09/2025	Sucre <input type="checkbox"/>	CHOU ROUGE - VINAIGRETTE AU XÉRÈS CUISSÉ DE POULET - SAUCE CHASSEUR - FUSILLI BIO AUX PETITS LÉGUMES EMMENTAL FRUIT DE SAISON	Sel <input type="checkbox"/>	CHOU ROUGE - VINAIGRETTE AU XÉRÈS CUISSÉ DE POULET - SAUCE CHASSEUR - FUSILLI BIO AUX PETITS LÉGUMES YAOURT NATURE FRUIT DE SAISON	Selsu <input type="checkbox"/>	CHOU ROUGE - VINAIGRETTE AU XÉRÈS CUISSÉ DE POULET - SAUCE CHASSEUR - FUSILLI BIO AUX PETITS LÉGUMES SUISSES NATURE FRUIT DE SAISON
mardi 23/09/2025	<input type="checkbox"/>	CÉLERI RÂPÉ - SAUCE REMOULADE BOULETTES AU BOEUF - SAUCE PIQUANTE - SEMOULE BIO AUX LÉGUMES EDAM BIO YAOURT NATURE	<input type="checkbox"/>	CÉLERI RÂPÉ - SAUCE REMOULADE BOULETTES AU BOEUF - SAUCE PIQUANTE - SEMOULE BIO AUX LÉGUMES FRUIT DE SAISON YAOURT ARÔME	<input type="checkbox"/>	CÉLERI RÂPÉ - SAUCE REMOULADE BOULETTES AU BOEUF - SAUCE PIQUANTE - SEMOULE BIO AUX LÉGUMES FRUIT DE SAISON YAOURT NATURE
mercredi 24/09/2025	<input type="checkbox"/>	SALADE DE CHAMPIGNONS - VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTE TARTIFLETTE DU CHEF PETIT MOULÉ AIL ET FINES HERBES COMPOTE DE FRUITS SANS SUCRES	<input type="checkbox"/>	SALADE DE CHAMPIGNONS - VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTE OEUF DUR - EPINARDS BÉCHAMEL - POMMES DE TERRE VAPEUR COMPOTE DE FRUITS SANS SUCRES CRÈME DESSERT VANILLE	<input type="checkbox"/>	SALADE DE CHAMPIGNONS - VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTE OEUF DUR - EPINARDS BÉCHAMEL - POMMES DE TERRE VAPEUR COMPOTE DE FRUITS SANS SUCRES FROMAGE BLANC NATURE
jeudi 25/09/2025	<input type="checkbox"/>	SAUCISSON À L'AIL - , CORNICHONS ESCALOPE DE DINDE - SAUCE NORMANDE - POÊLÉE DE LÉGUMES - RIZ DE CAMARGUE PILAF CAMEMBERT MADELEINE S/SUCRE	<input type="checkbox"/>	TOMATES - VINAIGRETTE ESCALOPE DE DINDE - SAUCE NORMANDE - POÊLÉE DE LÉGUMES - RIZ DE CAMARGUE PILAF YAOURT BRASSÉ NATURE TARTE AUX POMMES	<input type="checkbox"/>	TOMATES - VINAIGRETTE ESCALOPE DE DINDE - SAUCE NORMANDE - POÊLÉE DE LÉGUMES - RIZ DE CAMARGUE PILAF YAOURT BRASSÉ NATURE MADELEINE S/SUCRE
vendredi 26/09/2025	<input type="checkbox"/>	QUICHE À L'OIGNON FILET DE LIEU MSC - SAUCE CITRON - BROCOLIS ET POMMES DE TERRE BÉCHAMEL CANTAL AOP COMPOTE DE FRUITS SANS SUCRES	<input type="checkbox"/>	QUICHE À L'OIGNON FILET DE LIEU MSC - SAUCE CITRON - BROCOLIS ET POMMES DE TERRE BÉCHAMEL SUISSES NATURE COMPOTE POMME BANANE	<input type="checkbox"/>	QUICHE À L'OIGNON FILET DE LIEU MSC - SAUCE CITRON - BROCOLIS ET POMMES DE TERRE BÉCHAMEL SUISSES NATURE COMPOTE POMME BANANE
samedi 27/09/2025	<input type="checkbox"/>	BETTERAVES ROUGES BIO - VINAIGRETTE PALETTE DE PORC FUMÉE - SAUCE MOUTARDE À L'ANCIENNE - LENTILLES BIO AUX CAROTTES FROMAGE FRAIS AUX NOIX FROMAGE BLANC NATURE	<input type="checkbox"/>	BETTERAVES ROUGES BIO - VINAIGRETTE GNOCCHIS GRATINÉS FROMAGE BLANC NATURE LIEGEOIS CAFÉ	<input type="checkbox"/>	BETTERAVES ROUGES BIO - VINAIGRETTE GRATIN DE GNOCCHIS À LA VERDURA FROMAGE BLANC NATURE FRUIT DE SAISON
dimanche 28/09/2025	<input type="checkbox"/>	TERRINE DE CAMPAGNE AU POIVRE VERT - , CORNICHONS PARMENTIER DE BOEUF AUX LÉGUMES OUBLIÉS SAINT PAULIN CLAFOUTIS POIRE CHOCOLAT	<input type="checkbox"/>	TERRINE DE LÉGUMES PARMENTIER DE BOEUF AUX LÉGUMES OUBLIÉS SAINT PAULIN CLAFOUTIS POIRE CHOCOLAT	<input type="checkbox"/>	TERRINE DE LÉGUMES PARMENTIER DE BOEUF AUX LÉGUMES OUBLIÉS SAINT PAULIN CLAFOUTIS POIRE CHOCOLAT



*Nom :

Prénom :

MENUS RECOMMANDÉS SANS ...

Menu du 29 septembre au 05 octobre 2025 - Midi

lundi 29/09/2025	Sucre <input type="checkbox"/>	CAROTTES RÂPÉES - VINAIGRETTE AU PERSIL FILET DE COLIN MSC - SAUCE ESTRAGON - MÉLANGE DE POIREAUX, NAVETS ET POMMES DE TERRE MIMOLETTE BIO COMPOTE DE FRUITS SANS SUCRES	Sel <input type="checkbox"/>	CAROTTES RÂPÉES - VINAIGRETTE AU PERSIL FILET DE COLIN MSC - SAUCE ESTRAGON - MÉLANGE DE POIREAUX, NAVETS ET POMMES DE TERRE COMPOTE DE FRUITS SANS SUCRES FLAN CARAMEL	Selsu <input type="checkbox"/>	CAROTTES RÂPÉES - VINAIGRETTE AU PERSIL FILET DE COLIN MSC - SAUCE ESTRAGON - MÉLANGE DE POIREAUX, NAVETS ET POMMES DE TERRE COMPOTE DE FRUITS SANS SUCRES YAOURT NATURE
mardi 30/09/2025	<input type="checkbox"/>	MACÉDOINE DE LÉGUMES - MAYONNAISE BOULETTE À L'AGNEAU - SAUCE ORIENTALE - LÉGUMES TAJINE - POMMES DE TERRE VAPEUR GOUDA BIO FRUIT DE SAISON	<input type="checkbox"/>	MACÉDOINE DE LÉGUMES - MAYONNAISE FILET DE MERLU BLANC - SAUCE CHAMPIGNONS (POISSON) - CAROTTES RONDELLES - RIZ DE CAMARGUE PILAF SUISSES NATURE FRUIT DE SAISON	<input type="checkbox"/>	MACÉDOINE DE LÉGUMES - MAYONNAISE FILET DE MERLU BLANC - SAUCE CHAMPIGNONS (POISSON) - CAROTTES RONDELLES - RIZ DE CAMARGUE PILAF SUISSES NATURE FRUIT DE SAISON
mercredi 01/10/2025	<input type="checkbox"/>	HARICOTS VERTS BIO - VINAIGRETTE BALSAMIQUE AIGUILLETTES DE POULET - SAUCE CHAMPIGNONS - COQUILLETTES BIO AUX LÉGUMES TOMME BLANCHE MADELEINE S/SUCRE	<input type="checkbox"/>	HARICOTS VERTS BIO - VINAIGRETTE BALSAMIQUE AIGUILLETTES DE POULET - SAUCE CHAMPIGNONS - COQUILLETTES BIO AUX LÉGUMES COMPOTE DE FRUITS SANS SUCRES MOUSSE CHOCOLAT	<input type="checkbox"/>	HARICOTS VERTS BIO - VINAIGRETTE BALSAMIQUE AIGUILLETTES DE POULET - SAUCE CHAMPIGNONS - COQUILLETTES BIO AUX LÉGUMES COMPOTE DE FRUITS SANS SUCRES MADELEINE S/SUCRE
jeudi 02/10/2025	<input type="checkbox"/>	MOULES À L'ESCABÈCHE PALERON BRAISÉ - LÉGUMES DU POT - AU JUS - POMMES DE TERRE VAPEUR CHÈVRE BÛCHE MÉLANGE YAOURT NATURE	<input type="checkbox"/>	MOULES À L'ESCABÈCHE PALERON BRAISÉ - LÉGUMES DU POT - AU JUS - POMMES DE TERRE VAPEUR YAOURT NATURE FAR BRETON DU CHEF	<input type="checkbox"/>	MOULES À L'ESCABÈCHE PALERON BRAISÉ - LÉGUMES DU POT - AU JUS - POMMES DE TERRE VAPEUR YAOURT NATURE SUISSE NATURE
vendredi 03/10/2025	<input type="checkbox"/>	SALADE DE POMMES DE TERRE AU CERVELAS - VINAIGRETTE FILET DE LIEU MSC - SAUCE DIEPPOISE - PIPERADE DE LÉGUMES - RIZ DE CAMARGUE PILAF PETIT MOULÉ NATURE COMPOTE POMME PASSION	<input type="checkbox"/>	SALADE DE POMMES DE TERRE AU CERVELAS - VINAIGRETTE FILET DE LIEU MSC - SAUCE DIEPPOISE - PIPERADE DE LÉGUMES - RIZ DE CAMARGUE PILAF YAOURT BRASSÉ NATURE COMPOTE POMME PASSION	<input type="checkbox"/>	SALADE DE POMMES DE TERRE AU CERVELAS - VINAIGRETTE FILET DE LIEU MSC - SAUCE DIEPPOISE - PIPERADE DE LÉGUMES - RIZ DE CAMARGUE PILAF YAOURT BRASSÉ NATURE COMPOTE POMME PASSION
samedi 04/10/2025	<input type="checkbox"/>	CHAMPIGNONS À LA GRECQUE SAUCISSE FUMÉE - SAUCE MOUTARDE À L'ANCIENNE - PURÉE DE POIS CASSÉS BIO BLEU FRUIT DE SAISON	<input type="checkbox"/>	CHAMPIGNONS À LA GRECQUE TORTILLAS DE POMMES DE TERRE AUX OIGNONS FRUIT DE SAISON LIEGEOIS VANILLE	<input type="checkbox"/>	CHAMPIGNONS À LA GRECQUE TORTILLAS DE POMMES DE TERRE AUX OIGNONS FRUIT DE SAISON YAOURT BRASSÉ NATURE
dimanche 05/10/2025	<input type="checkbox"/>	ENDIVES AU BLEU - VINAIGRETTE CUISSÉ DE POULET - SAUCE AU MIEL - MÉLANGE DE POMMES DE TERRE ET POTIMARRON BÉCHAMEL SAINT-NECTAIRE AOP CAKE RHUM ET RAISINS	<input type="checkbox"/>	ENDIVES AU BLEU - VINAIGRETTE CUISSÉ DE POULET - SAUCE AU MIEL - MÉLANGE DE POMMES DE TERRE ET POTIMARRON BÉCHAMEL FROMAGE BLANC NATURE CAKE RHUM ET RAISINS	<input type="checkbox"/>	ENDIVES AU BLEU - VINAIGRETTE CUISSÉ DE POULET - SAUCE AU MIEL - MÉLANGE DE POMMES DE TERRE ET POTIMARRON BÉCHAMEL FROMAGE BLANC NATURE CAKE RHUM ET RAISINS



*Nom :

Prénom :

MENUS RECOMMANDÉS SANS ...

Menu du 06 octobre au 12 octobre 2025 - Midi

lundi 06/10/2025	Sucre <input type="checkbox"/>	PANAIS RÂPÉ - SAUCE COCKTAIL CASSOLET TOULOUSAIN EMMENTAL COMPOTE POMME POIRE	Sel <input type="checkbox"/>	PANAIS RÂPÉ - SAUCE COCKTAIL FILET DE MERLU BLANC - SAUCE TOMATE AU BASILIC - BRUNOISE DE LÉGUMES - POMMES DE TERRE VAPEUR YAOURT NATURE COMPOTE POMME POIRE	Selsu <input type="checkbox"/>	PANAIS RÂPÉ - SAUCE COCKTAIL FILET DE MERLU BLANC - SAUCE TOMATE AU BASILIC - BRUNOISE DE LÉGUMES - POMMES DE TERRE VAPEUR YAOURT NATURE COMPOTE POMME POIRE
mardi 07/10/2025	<input type="checkbox"/>	CHOU BLANC RÂPÉ - VINAIGRETTE AU CURRY FUSILLI BIO AU SAUMON MSC EDAM BIO FRUIT DE SAISON	<input type="checkbox"/>	CHOU BLANC RÂPÉ - VINAIGRETTE AU CURRY FUSILLI BIO AU SAUMON MSC SUISSES NATURE FRUIT DE SAISON	<input type="checkbox"/>	CHOU BLANC RÂPÉ - VINAIGRETTE AU CURRY FUSILLI BIO AU SAUMON MSC SUISSES NATURE FRUIT DE SAISON
mercredi 08/10/2025	<input type="checkbox"/>	SALADE DE PERLES, EMMENTAL, SURIMI ET MAYONNAISE BOUDIN NOIR AUX POMMES - PURÉE DE POMMES DE TERRE PETIT MOULÉ AIL ET FINES HERBES COMPOTE DE FRUITS SANS SUCRES	<input type="checkbox"/>	SALADE DE PERLES, TOMATES, SURIMI ET MAYONNAISE BOUDIN NOIR AUX POMMES - PURÉE DE POMMES DE TERRE COMPOTE DE FRUITS SANS SUCRES FLAN CHOCOLAT	<input type="checkbox"/>	SALADE DE PERLES, TOMATES, SURIMI ET MAYONNAISE BOUDIN NOIR AUX POMMES - PURÉE DE POMMES DE TERRE COMPOTE DE FRUITS SANS SUCRES YAOURT NATURE
jeudi 09/10/2025	<input type="checkbox"/>	BETTERAVES ROUGES BIO - VINAIGRETTE MOUTARDE À L'ANCIENNE GRATIN DE POMMES DE TERRE ET LARDONS AU MAROILLES BRIE MADELEINE S/SUCRE	<input type="checkbox"/>	BETTERAVES ROUGES BIO - VINAIGRETTE MOUTARDE À L'ANCIENNE OEUF DUR - EPINARDS BÉCHAMEL - POMMES DE TERRE VAPEUR YAOURT BRASSÉ NATURE GÂTEAU SPÉCULOOS	<input type="checkbox"/>	BETTERAVES ROUGES BIO - VINAIGRETTE MOUTARDE À L'ANCIENNE OEUF DUR - EPINARDS BÉCHAMEL - POMMES DE TERRE VAPEUR YAOURT BRASSÉ NATURE MADELEINE S/SUCRE
vendredi 10/10/2025	<input type="checkbox"/>	MOUSSE DE FOIE - , CORNICHONS FILET DE COLIN MSC - SAUCE AUX CÂPRES - CORDIALE DE LÉGUMES - RIZ DE CAMARGUE PILAF SAINT PAULIN FRUIT DE SAISON	<input type="checkbox"/>	HARICOTS VERTS BIO - VINAIGRETTE FILET DE COLIN MSC - SAUCE AUX CÂPRES - CORDIALE DE LÉGUMES - RIZ DE CAMARGUE PILAF SUISSES NATURE FRUIT DE SAISON	<input type="checkbox"/>	HARICOTS VERTS BIO - VINAIGRETTE FILET DE COLIN MSC - SAUCE AUX CÂPRES - CORDIALE DE LÉGUMES - RIZ DE CAMARGUE PILAF SUISSES NATURE FRUIT DE SAISON
samedi 11/10/2025	<input type="checkbox"/>	ICEBERG - , NOIX - VINAIGRETTE EMINCÉ DE DINDE - SAUCE PAPRIKA - SEMOULE BIO AUX LÉGUMES CAMEMBERT YAOURT NATURE SUCRÉ	<input type="checkbox"/>	ICEBERG - , NOIX - VINAIGRETTE EMINCÉ DE DINDE - SAUCE PAPRIKA - SEMOULE BIO AUX LÉGUMES COMPOTE DE FRUITS SANS SUCRES YAOURT NATURE SUCRÉ	<input type="checkbox"/>	ICEBERG - , NOIX - VINAIGRETTE EMINCÉ DE DINDE - SAUCE PAPRIKA - SEMOULE BIO AUX LÉGUMES COMPOTE DE FRUITS SANS SUCRES YAOURT NATURE
dimanche 12/10/2025	<input type="checkbox"/>	TERRINE DE SAUMON - SAUCE FROMAGE BLANC CIBOULETTE RÔTI DE BOEUF - SAUCE AU POIVRE - GRATIN DAUPHINOIS CANTAL AOP TARTE À LA CITROUILLE	<input type="checkbox"/>	TERRINE DE SAUMON - SAUCE FROMAGE BLANC CIBOULETTE RÔTI DE BOEUF - SAUCE AU POIVRE - GRATIN DAUPHINOIS FROMAGE BLANC NATURE TARTE À LA CITROUILLE	<input type="checkbox"/>	TERRINE DE SAUMON - SAUCE FROMAGE BLANC CIBOULETTE RÔTI DE BOEUF - SAUCE AU POIVRE - GRATIN DAUPHINOIS FROMAGE BLANC NATURE TARTE À LA CITROUILLE



*Nom :

Prénom :

MENUS RECOMMANDÉS SANS ...

Menu du 13 octobre au 19 octobre 2025 - Midi

lundi 13/10/2025	Sucre <input type="checkbox"/>	CÉLERI RÂPÉ - SAUCE REMOULADE HACHIS PARMENTIER DU CHEF MIMOLETTE BIO COMPOTE DE FRUITS SANS SUCRES	Sel <input type="checkbox"/>	CÉLERI RÂPÉ - SAUCE REMOULADE HACHIS PARMENTIER DU CHEF COMPOTE DE FRUITS SANS SUCRES CRÈME DESSERT CARAMEL	Seisu <input type="checkbox"/>	CÉLERI RÂPÉ - SAUCE REMOULADE HACHIS PARMENTIER DU CHEF COMPOTE DE FRUITS SANS SUCRES YAOURT BRASSÉ NATURE
mardi 14/10/2025	<input type="checkbox"/>	CHOU ROUGE - VINAIGRETTE AU CIDRE ESCALOPE DE PORC - SAUCE MOUTARDE À L'ANCIENNE - CAROTTES - FLAGEOLETS GOUDA BIO MADELEINE S/SUCRE	<input type="checkbox"/>	CHOU ROUGE - VINAIGRETTE AU CIDRE ESCALOPE DE PORC - SAUCE MOUTARDE À L'ANCIENNE - CAROTTES - FLAGEOLETS SUISSES NATURE ECLAIR CHOCOLAT	<input type="checkbox"/>	CHOU ROUGE - VINAIGRETTE AU CIDRE ESCALOPE DE PORC - SAUCE MOUTARDE À L'ANCIENNE - CAROTTES - FLAGEOLETS SUISSES NATURE MADELEINE S/SUCRE
mercredi 15/10/2025	<input type="checkbox"/>	MÉLANGE CAROTTE ET NAVET RÂPÉ - VINAIGRETTE À L'ORANGE FILET DE POULET - SAUCE AU CIDRE - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET PANAIS TOMME BLANCHE FRUIT DE SAISON	<input type="checkbox"/>	MÉLANGE CAROTTE ET NAVET RÂPÉ - VINAIGRETTE À L'ORANGE FILET DE POULET - SAUCE AU CIDRE - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET PANAIS YAOURT BRASSÉ NATURE FRUIT DE SAISON	<input type="checkbox"/>	MÉLANGE CAROTTE ET NAVET RÂPÉ - VINAIGRETTE À L'ORANGE FILET DE POULET - SAUCE AU CIDRE - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET PANAIS YAOURT BRASSÉ NATURE FRUIT DE SAISON
jeudi 16/10/2025	<input type="checkbox"/>	PÂTÉ DE CAMPAGNE - , CORNICHONS POTÉE CHAMPENOISE EMMENTAL YAOURT NATURE	<input type="checkbox"/>	BETTERAVES ROUGES BIO - VINAIGRETTE OMELETTE - SAUCE TOMATE - POMMES DE TERRE SAUTÉES YAOURT NATURE TARTE DU CHEF AU FROMAGE BLANC	<input type="checkbox"/>	BETTERAVES ROUGES BIO - VINAIGRETTE OMELETTE - SAUCE TOMATE - POMMES DE TERRE SAUTÉES YAOURT NATURE COMPOTE DE FRUITS SANS SUCRES
vendredi 17/10/2025	<input type="checkbox"/>	LENTILLES BIO - VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTE FILET DE MERLU BLANC - SAUCE À L'ANETH - CHOU FLEUR ET POMMES DE TERRE BÉCHAMEL PETIT MOULÉ NATURE FRUIT DE SAISON	<input type="checkbox"/>	LENTILLES BIO - VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTE FILET DE MERLU BLANC - SAUCE À L'ANETH - CHOU FLEUR ET POMMES DE TERRE BÉCHAMEL FRUIT DE SAISON FLAN VANILLE	<input type="checkbox"/>	LENTILLES BIO - VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTE FILET DE MERLU BLANC - SAUCE À L'ANETH - CHOU FLEUR ET POMMES DE TERRE BÉCHAMEL FRUIT DE SAISON FROMAGE BLANC NATURE
samedi 18/10/2025	<input type="checkbox"/>	SALADE DE CHAMPIGNONS - SAUCE BULGARE SAUTÉ DE PORC - SAUCE FAÇON COLOMBO - RIZ DE CAMARGUE MADRAS BLEU COMPOTE POMME PRUNEAUX	<input type="checkbox"/>	SALADE DE CHAMPIGNONS - SAUCE BULGARE SAUTÉ DE PORC - SAUCE FAÇON COLOMBO - RIZ DE CAMARGUE MADRAS SUISSES NATURE COMPOTE POMME PRUNEAUX	<input type="checkbox"/>	SALADE DE CHAMPIGNONS - SAUCE BULGARE SAUTÉ DE PORC - SAUCE FAÇON COLOMBO - RIZ DE CAMARGUE MADRAS SUISSES NATURE COMPOTE POMME PRUNEAUX
dimanche 19/10/2025	<input type="checkbox"/>	RILLETES DE PORC - , CORNICHONS RÔTI DE DINDE - SAUCE MAROILLES - POMMES DE TERRE GRENAILLE SAINT-NECTAIRE AOP CLAFOUTIS AUX POMMES HVE	<input type="checkbox"/>	CRÊPE FORESTIÈRE RÔTI DE DINDE - SAUCE MAROILLES - POMMES DE TERRE GRENAILLE FROMAGE BLANC NATURE CLAFOUTIS AUX POMMES HVE	<input type="checkbox"/>	CRÊPE FORESTIÈRE RÔTI DE DINDE - SAUCE MAROILLES - POMMES DE TERRE GRENAILLE FROMAGE BLANC NATURE CLAFOUTIS AUX POMMES HVE



*Nom :

Prénom :

MENUS RECOMMANDÉS SANS ...

Menu du 20 octobre au 26 octobre 2025 - Midi

lundi 20/10/2025	Sucre <input type="checkbox"/>	CAROTTES RÂPÉES - VINAIGRETTE AUX AGRUMES SAUCISSE FUMÉE - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET POTIRON - SAUCE AUX OIGNONS EMMENTAL COMPOTE POMME BANANE	Sel <input type="checkbox"/>	CAROTTES RÂPÉES - VINAIGRETTE AUX AGRUMES FILET DE COLIN MSC - SAUCE NANTUA - BOULGOUR YAOURT NATURE COMPOTE POMME BANANE	Selsu <input type="checkbox"/>	CAROTTES RÂPÉES - VINAIGRETTE AUX AGRUMES FILET DE COLIN MSC - SAUCE NANTUA - BOULGOUR YAOURT NATURE COMPOTE POMME BANANE
mardi 21/10/2025	<input type="checkbox"/>	SALADE DE POMMES DE TERRE AUX OIGNONS ROUGES - VINAIGRETTE FRUITS DE MER FAÇON À LA REINE - RIZ DE CAMARGUE PILAF EDAM BIO FRUIT DE SAISON	<input type="checkbox"/>	SALADE DE POMMES DE TERRE AUX OIGNONS ROUGES - VINAIGRETTE CUISSÉ DE POULET - SAUCE AU THYM - PETITS POIS - POMMES DE TERRE FROMAGE BLANC NATURE FRUIT DE SAISON	<input type="checkbox"/>	SALADE DE POMMES DE TERRE AUX OIGNONS ROUGES - VINAIGRETTE CUISSÉ DE POULET - SAUCE AU THYM - PETITS POIS - POMMES DE TERRE FROMAGE BLANC NATURE FRUIT DE SAISON
mercredi 22/10/2025	<input type="checkbox"/>	QUICHE AUX POIREAUX BOULETTE AU VEAU - SAUCE MILANAISE - SEMOULE BIO AUX LÉGUMES PETIT MOULÉ AIL ET FINES HERBES SUISSES NATURE	<input type="checkbox"/>	QUICHE AUX POIREAUX OMELETTE AUX POMMES DE TERRE ET CIBOULETTE FRUIT DE SAISON LIEGEOIS CAFÉ	<input type="checkbox"/>	QUICHE AUX POIREAUX OMELETTE AUX POMMES DE TERRE ET CIBOULETTE FRUIT DE SAISON SUISSE NATURE
jeudi 23/10/2025	<input type="checkbox"/>	ROSETTE - , CORNICHONS BOUDIN NOIR AUX POMMES - ECRASÉ DE POMMES DE TERRE MAASDAM BIO MADELEINE S/SUCRE	<input type="checkbox"/>	HARICOTS VERTS BIO - VINAIGRETTE BOUDIN NOIR AUX POMMES - ECRASÉ DE POMMES DE TERRE YAOURT BRASSÉ NATURE GÂTEAU LYONNAIS AUX POIRES ET PRALINES ROSES	<input type="checkbox"/>	HARICOTS VERTS BIO - VINAIGRETTE BOUDIN NOIR AUX POMMES - ECRASÉ DE POMMES DE TERRE YAOURT BRASSÉ NATURE MADELEINE S/SUCRE
vendredi 24/10/2025	<input type="checkbox"/>	BROCOLIS - VINAIGRETTE BALSAMIQUE FILET DE POISSON MEUNIÈRE - SAUCE TARTARE - SALSIFIS PERSILLÉS - POMMES DE TERRE VAPEUR SAINT PAULIN COCKTAIL DE FRUITS	<input type="checkbox"/>	BROCOLIS - VINAIGRETTE BALSAMIQUE FILET DE POISSON MEUNIÈRE - SAUCE TARTARE - SALSIFIS PERSILLÉS - POMMES DE TERRE VAPEUR SUISSES NATURE COCKTAIL DE FRUITS	<input type="checkbox"/>	BROCOLIS - VINAIGRETTE BALSAMIQUE FILET DE POISSON MEUNIÈRE - SAUCE TARTARE - SALSIFIS PERSILLÉS - POMMES DE TERRE VAPEUR SUISSES NATURE COCKTAIL DE FRUITS
samedi 25/10/2025	<input type="checkbox"/>	PANAI RÂPÉ - SAUCE COCKTAIL AIGUILLETTES DE POULET - SAUCE AUX CHAMPIGNONS - CHOUX DE BRUXELLES - PENNE BIO CAMEMBERT YAOURT ARÔME	<input type="checkbox"/>	PANAI RÂPÉ - SAUCE COCKTAIL AIGUILLETTES DE POULET - SAUCE AUX CHAMPIGNONS - CHOUX DE BRUXELLES - PENNE BIO COMPOTE DE FRUITS SANS SUCRES YAOURT ARÔME	<input type="checkbox"/>	PANAI RÂPÉ - SAUCE COCKTAIL AIGUILLETTES DE POULET - SAUCE AUX CHAMPIGNONS - CHOUX DE BRUXELLES - PENNE BIO COMPOTE DE FRUITS SANS SUCRES YAOURT ARÔME
dimanche 26/10/2025	<input type="checkbox"/>	ENDIVES - , NOIX - VINAIGRETTE PALERON BRAISÉ - SAUCE PIQUANTE - LÉGUMES DU POT - POMMES DE TERRE PERSILLÉES CANTAL AOP GÂTEAU AU CHOCOLAT	<input type="checkbox"/>	ENDIVES - , NOIX - VINAIGRETTE PALERON BRAISÉ - SAUCE PIQUANTE - LÉGUMES DU POT - POMMES DE TERRE PERSILLÉES FROMAGE BLANC NATURE GÂTEAU AU CHOCOLAT	<input type="checkbox"/>	ENDIVES - , NOIX - VINAIGRETTE PALERON BRAISÉ - SAUCE PIQUANTE - LÉGUMES DU POT - POMMES DE TERRE PERSILLÉES FROMAGE BLANC NATURE GÂTEAU AU CHOCOLAT



*Nom :

Prénom :

MENUS RECOMMANDÉS SANS ...

Menu du 27 octobre au 02 novembre 2025 - Midi

lundi 27/10/2025	Sucre <input type="checkbox"/> BETTERAVES ROUGES BIO - VINAIGRETTE À L'ESTRAGON COQUILLETES BIO - FAÇON CARBONARA MIMOLETTE BIO COMPOTE DE FRUITS SANS SUCRES	Sel <input type="checkbox"/> BETTERAVES ROUGES BIO - VINAIGRETTE À L'ESTRAGON COQUILLETES BIO - FAÇON CARBONARA COMPOTE DE FRUITS SANS SUCRES FLAN CHOCOLAT	Selsu <input type="checkbox"/> BETTERAVES ROUGES BIO - VINAIGRETTE À L'ESTRAGON COQUILLETES BIO - FAÇON CARBONARA COMPOTE DE FRUITS SANS SUCRES SUISSE NATURE
mardi 28/10/2025	<input type="checkbox"/> LENTILLES BIO - VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTE ALOUETTE DE BOEUF - SAUCE AU CUMIN - CAROTTES AUX OIGNONS - COEUR DE BLÉ GOUDA BIO FRUIT DE SAISON	<input type="checkbox"/> LENTILLES BIO - VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTE LASAGNES AUX LÉGUMES YAOURT BRASSÉ NATURE FRUIT DE SAISON	<input type="checkbox"/> LENTILLES BIO - VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTE LASAGNES AUX LÉGUMES YAOURT BRASSÉ NATURE FRUIT DE SAISON
mercredi 29/10/2025	<input type="checkbox"/> CHOU BLANC RÂPÉ - VINAIGRETTE AU FROMAGE AIL ET FINES HERBES EMINCÉ DE DINDE - SAUCE NORMANDE - RIZ DE CAMARGUE AUX LÉGUMES TOMME BLANCHE COMPOTE POMME ANANAS	<input type="checkbox"/> CHOU BLANC RÂPÉ - VINAIGRETTE AU FROMAGE AIL ET FINES HERBES EMINCÉ DE DINDE - SAUCE NORMANDE - RIZ DE CAMARGUE AUX LÉGUMES YAOURT NATURE COMPOTE POMME ANANAS	<input type="checkbox"/> CHOU BLANC RÂPÉ - VINAIGRETTE AU FROMAGE AIL ET FINES HERBES EMINCÉ DE DINDE - SAUCE NORMANDE - RIZ DE CAMARGUE AUX LÉGUMES YAOURT NATURE COMPOTE POMME ANANAS
jeudi 30/10/2025	<input type="checkbox"/> CAROTTES RÂPÉES - VINAIGRETTE AU MELFOR CHOUROUTE DU CHEF MUNSTER MADELEINE S/SUCRE	<input type="checkbox"/> CAROTTES RÂPÉES - VINAIGRETTE AU MELFOR OMELETTE AUX POMMES DE TERRE ET CIBOULETTE COMPOTE DE FRUITS SANS SUCRES TARTE AUX POMMES BIO ALSACIENNE	<input type="checkbox"/> CAROTTES RÂPÉES - VINAIGRETTE AU MELFOR OMELETTE AUX POMMES DE TERRE ET CIBOULETTE COMPOTE DE FRUITS SANS SUCRES MADELEINE S/SUCRE
vendredi 31/10/2025	<input type="checkbox"/> SAUCISSON À L'AIL - , CORNICHONS DOS DE COLIN MSC - SAUCE BEURRE BLANC - FONDUE DE POIREAUX - POMMES DE TERRE VAPEUR PETIT MOULÉ NATURE LIEGEOIS CAFÉ	<input type="checkbox"/> HARICOTS VERTS BIO - VINAIGRETTE DOS DE COLIN MSC - SAUCE BEURRE BLANC - FONDUE DE POIREAUX - POMMES DE TERRE VAPEUR FRUIT DE SAISON LIEGEOIS CAFÉ	<input type="checkbox"/> HARICOTS VERTS BIO - VINAIGRETTE DOS DE COLIN MSC - SAUCE BEURRE BLANC - FONDUE DE POIREAUX - POMMES DE TERRE VAPEUR FRUIT DE SAISON LIEGEOIS CAFÉ
samedi 01/11/2025	<input type="checkbox"/> ICEBERG - , CROÛTONS - VINAIGRETTE CUISSÉ DE POULET - SAUCE ORIENTALE - LÉGUMES COUSCOUS - SEMOULE BIO BLEU SUISSES NATURE	<input type="checkbox"/> ICEBERG - , CROÛTONS - VINAIGRETTE CUISSÉ DE POULET - SAUCE ORIENTALE - LÉGUMES COUSCOUS - SEMOULE BIO SUISSES NATURE GAUFRE LIÉGEOISE	<input type="checkbox"/> ICEBERG - , CROÛTONS - VINAIGRETTE CUISSÉ DE POULET - SAUCE ORIENTALE - LÉGUMES COUSCOUS - SEMOULE BIO SUISSES NATURE YAOURT BRASSÉ NATURE
dimanche 02/11/2025	<input type="checkbox"/> FROMAGE DE TÊTE - , CORNICHONS RÔTI DE PORC - SAUCE AUX OIGNONS - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET POTIRON SAINT-NECTAIRE AOP CAKE DU CHEF AUX NOIX	<input type="checkbox"/> CRÊPE FORESTIÈRE RÔTI DE PORC - SAUCE AUX OIGNONS - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET POTIRON FROMAGE BLANC NATURE CAKE DU CHEF AUX NOIX	<input type="checkbox"/> CRÊPE FORESTIÈRE RÔTI DE PORC - SAUCE AUX OIGNONS - PURÉE DE POMMES DE TERRE ET POTIRON FROMAGE BLANC NATURE CAKE DU CHEF AUX NOIX