



	Lundi 28 septembre 2026	Mardi 29 septembre 2026	Mercredi 30 septembre 2026	Jeudi 1 octobre 2026	Vendredi 2 octobre 2026	Samedi 3 octobre 2026
Entrée	Nem aux légumes (2,6)	Salade au fromage (1,5,13)	Macédoine mayonnaise (4,5,13)	Crêpe au fromage (1,2,4)	Carottes rapées (5,13)	Fonds d'artichaut (5,13)
Plat	Poulet roti au jus 	Sauté de porc à la moutarde (1,2,5) 	Chili con carne aux haricots BIO 	Poisson au citron et aux herbes (8) 	Raviolis aux fromages (1,2,4)	Tripes à la tomate
sans viande	Crousti fromage (1,2,4)	Tarte à la tomate (1,2,4)	Chili de poisson aux haricots BIO (8)			Poisson (8) 
Plat	Haricots beurre (1)	Butternut (1)	Riz (1)	Gratin de brocolis (1,2) 		Pommes de terre vapeur (1)
Dessert	Laitage BIO (1) 	Fruit	Fromage BIO (1) 	Fruit	Laitage fermier BIO (1) 	Laitage (1)
Dessert adultes	Fruit	Laitage (1)	Poire au sirop	Biscuit (1,2,4,6)	Compote	Fruit

Semaine du 5 au 10 Octobre 2026

	Lundi 5 octobre 2026	Mardi 6 octobre 2026	Mercredi 7 octobre 2026	Jeudi 8 octobre 2026 Pain BIO (2) 	Vendredi 9 octobre 2026	Samedi 10 octobre 2026
Entrée	Charcuterie BIO (1,4) 	Betteraves (5,13)	Concombre fromage blanc (1)	Salade au radis (5,13)	Crêpe au fromage (1,2,4)	Avocat
sans viande	œuf dur (4)					
Plat	Emincé de poulet au curry (1,2,5) 	Poisson sauce Hollandaise (1,2,4,8) 	Emincé de dinde aux épices	Tarte aux fromages (1,2,4)	Roti de porc BIO (2) 	Riz aux fruits de mer (1,8,9,10)
sans viande	Poisson au curry (1,2,5,8) 		Pané épinards (1,2)		Nuggets de poisson (2,8)	
Plat	Chou Romanesco (1)	Pâtes BIO (1,2) 	Purée d'haricots verts (1)	Ratatouille	Carottes à la crème (1,2)	
Dessert	Fromage (1)	Fromage (1)	Fruit BIO 	Laitage (1)	Fruit	Fromage (1)
Dessert adultes	Fruit	Fruit	Fromage (1)	Biscuit (1,2,4,6)	Laitage (1)	Pâtisserie (1,2,4,6)

L'équilibre nutritionnel des menus est conforme aux recommandations nutritionnelles obligatoires GEM RCN. Elodie DEDIEU, diététicienne, se tient à votre disposition à la CUISINE CENTRALE Tél : 05.61.92.22.59. Les menus sont susceptibles d'être modifiés.

Informations aux consommateurs sur la présence d'allergènes dans les menus

(1) Produits laitiers (2) Gluten (3) Fruits à coques (4) Œufs et dérivés (5) Moutarde (6) Soja (7) Arachides (8) Poissons (9) Crustacés (10) Mollusques (11) Celeri (12) Lupin (13) sulfite (14) Sésame