

Menus

Période du 5 octobre au 16 octobre 2026

Lundi 5 octobre Salade d'endives Parmentier bio de poisson ■ MSC Kiwi BIO	Mardi 6 octobre Salade de choux ■ BIO F Escalope de dinde local Pâtes torsades BIO Yaourt fermier aromatisé aux fruits (GAEC de l'Ozon) local Tortellini aux épinards et ricotta	Jeudi 8 octobre Salade verte, pommes et noix local BIO F Steak haché, sauce aux champignons Gratin de courgettes ■ BIO F Roulé à la confiture ■ Poisson MSC	Vendredi 9 octobre Salade de riz local Œuf Béchamel local BIO F Purée de courges gratinée local BIO F Six de Savoie 
Semaine du goût les aromatiques			
Lundi 12 octobre Salade de riz ■ Sauté de volaille, sauce à l'estragon ■ Carottes braisées ■ local BIO F Yaourt nature (Ferme de la Roche) Pavé de merlu, sauce à l'estragon	Mardi 13 octobre Salade de tomates au basilic ■ BIO F Omelette BIO F Gratin de courgettes ■ BIO F Gâteau aux poires ■ 	Jeudi 15 octobre Carottes rapées ■ BIO F Filet de colin, sauce à l'aneth Petits pois Edam local	Vendredi 16 octobre Salade verte et croûtons ■ local BIO F Boulettes de veau à la sauce tomate ■ Coquillettes Abricots à la menthe Boulettes végétales sauce tomate MSC
VACANCES			
VACANCES			

Ce menu est susceptible d'être modifié en cas de difficultés particulières, notamment d'approvisionnement.

Les menus sont élaborés avec une diététicienne sous réserve de modifications en fonction des livraisons.

Nous respectons les recommandations nutritionnelles du GEMRCN (Groupe d'Étude des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition) et du PNNS (Plan National Nutrition Santé).

■ : cuisiné par nos soins

BIO : Produit issu de l'Agriculture Biologique

AOP : Appellation d'origine protégée

MSC : La pêche durable laisse suffisamment de poissons dans l'océan, respecte les habitats marins et permet aux personnes qui dépendent de la pêche de vivre de leur métier

IGP : Indication géographique protégée



HVE : Haute Valeur Environnementale

HQE : Haute Qualité Environnementale

PFL : Produit Fermier & Local

F : Légumes BIO issus de la régie agricole municipale

↓ Voir page suivante :
self de l'hôpital pour les élèves
de W-ROUSSEAU

Service scolaire : 04 77 40 50 33



GLUTEN



SESAME



FRUITS A COQUE



CRUSTACES



OEUF



POISSON



MOUTARDE



LAIT



CELERI



ARACHIDE



SOJA



MOLLUSQUES



LUPIN



SULFITES

Menus

Période

du 5 octobre au 16 octobre 2026



Lundi 5 octobre « Risonis » aux crevettes Sauté de volaille local sauce aigre doux / Menu fromage Poêlée julienne / fèves Yaourt fermier local ananas	Mardi 6 octobre Jarret de bœuf VB F sauce piquante / Poisson à l'oseille Pommes vapeur / Trio de légumes poêlés Carré ½ sel Riz au lait BIO	Jeudi 8 octobre Poulet local au cidre / Tarte saumon ciboulette Pommes allumettes / légumes Saint nectaire AOP Clafoutis d'automne MAISON	Vendredi 9 octobre Duo de colins safrané Gratin de choux-fleurs / Fusillis Brie Compote de poires BIO
Lundi 12 octobre Salade verte BIO à l'emmental Sauté de veau VB F au chorizo / Tarte au thon Flan de courges MAISON / Riz Pomme cuite aux épices MAISON	Mardi 13 octobre Filet de poisson au court-bouillon Gratin de pommes de terre / Mélange forestier Tomme blanche Pêche au sirop	Jeudi 15 octobre Salade de pâtes tricolores maïs / thon Haut de cuisse de poulet local / Tortilla courgettes MAISON Pommes allumettes / Choux de Bruxelles Petit-suisse aromatisé BIO	Vendredi 16 octobre Daube de bœuf VB F / Tarte provençale Gnocchis Palet de Brebis local Pomme golden
VACANCES			
VACANCES			

Les menus sont élaborés avec une diététicienne sous réserve de modifications en fonction des livraisons.

Nous respectons les recommandations nutritionnelles du GEMRCN (Groupe d'Etude des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition) et du PNNS (Plan National Nutrition Santé).

BIO : Produit issu de l'Agriculture Biologique

AOP : Appellation d'origine protégée

MSC : La pêche durable laisse suffisamment de poissons dans l'océan, respecte les habitats marins et permet aux personnes qui dépendent de la pêche de vivre de leur métier

IGP : Indication géographique protégée

HVE : Haute Valeur Environnementale

VBF : Viande Bovine Française

Service scolaire : 04 77 40 50 33