



Nos engagements :

Pain :
Artisanal et Local

Produits issus de
l'agriculture
biologique

Haute valeur
environnementale

Certification
Environnementale
niveau 2

Toutes les viandes
sont d'origine
France

Boeuf :
Exclusivement
Race à Viande

Produits Label
rouge

Poisson :
Exclusivement
MSC

Préparé dans
notre cuisine

Fromage
AOP / AOC

Fruits et légumes
: Frais de saison

Produit

Bon appetit !

lundi 28 septembre 2026	mardi 29 septembre 2026	mercredi 30 septembre 2026	jeudi 1 octobre 2026	vendredi 2 octobre 2026
			Menu issu de l'agriculture biologique& végétarien Salade verte vinaigrette Bouchées courgettes féta curry Poêllée de légumes d'automne Emmental à la coupe Fruit frais	Carottes râpées au citron Filet de poisson frais aux aromates Epinards béchamel Petit moulé Semoule au lait
lundi 5 octobre 2026	mardi 6 octobre 2026	mercredi 7 octobre 2026	jeudi 8 octobre 2026	vendredi 9 octobre 2026
Menu végétarien Poireaux vinaigrette Quenelles nature sauce crème Riz Fourme d'Ambert AOP Fruit de saison	Menu issu de l'agriculture biologique Salade de pâtes Tajine de poulet citron et olives* Petits pois mijotés Chanteneige Salade de fruits frais	Salade iceberg aux croutons Filet de lieu sauce niçoise Crumble de chou fleur Fromage blanc et miel Poire au sirop	Menu issu de l'agriculture biologique Macédoine mayonnaise Sauté de bœuf sauce champignons & estragon Polenta Kiri Fruit de saison	Salade d'endives Filet de poisson meunière et citron Courge butternut rôtie aux épices Emmental Flan à la vanille du chef
		Pain de mie Cantafrais Fruit frais		
lundi 12 octobre 2026	mardi 13 octobre 2026	mercredi 14 octobre 2026	jeudi 15 octobre 2026	vendredi 16 octobre 2026
Semaine de la découverte du goût : Les épices				
Poivre & Muscade Menu issu de l'agriculture biologique Betteraves vinaigrette Emincés de bœuf sauce poivrade* Ecrasé de pommes de terre à la muscade Edam à la coupe Fruit frais	Paprika Menu végétarien Concombre sauce fromage blanc aux herbes Chili veggie au paprika Riz pilaf Yaourt nature et sucre Fruit frais	Colombo Céleri rémoulade Sauté de poulet au colombo* Carottes et patates douces sautées Gouda Crème dessert vanille	Curcuma, cumin, coriandre, anis Salade de cœurs de palmiers et maïs Saucisse sauce rougail* Blé Cantal AOP Fruit frais	Cannelle Carottes râpées vinaigrette à l'échalote Filet de poisson frais à l'huile d'olive et citron Gratin de brocolis Carré de ligueil Purée de pommes cannelle
		Cake au curcuma Lait Fruit frais	*saucisse de volaille sauce rougail	
lundi 19 octobre 2026	mardi 20 octobre 2026	mercredi 21 octobre 2026	jeudi 22 octobre 2026	vendredi 23 octobre 2026
VACANCES D AUTOMNE				
Menu issu de l'agriculture biologique& végétarien Œuf dur mayonnaise Curry de légumes & pois chiches Semoule Yaourt au citron Fruit frais	Salade de mâche aux croutons Sauté de dinde sauce forestière Petit pois mijotés Mimolette Ile flottante	Salade de fond d'artichauts à l'italienne Brandade de poisson Emmental Fruit frais	Menu issu de l'agriculture biologique Salade coleslaw Gardianne de bœuf Gnocchis & emmental râpé Fromage blanc et sucre Fruit frais	Salade d'endives Filet de colin sauce citron Purée de carottes et panais Bleu AOP Yaourt aux fruits
Pain St Paulin Compote de pommes	Barre bretonne Fromage blanc et sucre Fruit frais	Beignet aux pommes Lait Fruit frais	Pain au lait Barre de chocolat Jus de fruits	Pain Edam Fruit frais
lundi 26 octobre 2026	mardi 27 octobre 2026	mercredi 28 octobre 2026	jeudi 29 octobre 2026	vendredi 30 octobre 2026
Menu végétarien Salade de lentilles aux agrumes Flan de légumes d'automne Blé à la tomate Cantal AOP à la coupe Fruit frais	Menu issu de l'agriculture biologique Brocolis vinaigrette Emincé de bœuf aux oignons Riz Camembert à la coupe Fruit de saison	Menu issu de l'agriculture biologique Céleri rémoulade Bifteak haché sauce tomate* Poêlée de chou-fleur au cumin Fromage blanc et sucre Compote de pomme poires	Menu issu de l'agriculture biologique Salade verte vinaigrette Cuisse de poulet* Farfalles & râpé Gouda Salade de fruits frais	Menu Halloween des CDL Carottes râpées aux olives Filet de lieu sauce napolitaine Gratin de courge butternut & PDT Mimolette Crème dessert au chocolat
Pain Pâte à tartiner chocolat Jus de fruits	Madeleine Yaourt nature et sucre Fruit frais	Pain au lait Barre de chocolat Compote de pomme banane	Pain Edam Fruit frais	Pain de mie complet Cantafrais Fruit frais