

Menu Self
Du lundi 5 octobre 2026 au vendredi 9 octobre 2026

ces menus peuvent être modifiés selon les arrivages

Lundi 05/10	Mardi 06/10	Mercredi 07/10	Jeudi 08/10	Vendredi 09/10
Oeufs durs vinaigrette 13 2 1 6 9 4	Avocat vinaigrette 9	Concombre aux fines herbes 13 7 9	Salade verte au fromage 13 7 9	Baguette gratinée aux lardons 13 2 1 3 6 7 8 9
Mousse de canard	Chou rouge râpé	Coleslaw 2 3 14 8 9 4 12	Macédoine argenteuil 13 2 9 4	Salade parisienne 13 2 1 3 14 6 7 8
Rôti de veau sauce italienne 2 1 7 9 4 12	Coeur de merlu duguéré 2 1 1 3 7 8 5	Paupiette de dinde provençale 13 2 1 14 6 7 9 4	Tortelloni sauce tomate 2 1 3 6 7 8 9 4 5	Boulettes de boeuf forestière 2 1 3 6 7 8 9 4 5
Poêlée de légumes bio 2	Boulgour BIO 2 1 6 7 9	Purée 13 7		Poêlée campagnarde de nos régions 2
Emmental 7	Mini pavé d'Affinois 7	Camembert bio 7	Gouda 7	Edam bio 7
Beignet 1 14 7 4 12	Yaourt à la Grecque Nature BIO 7	Fruits de saison 100%	Fruits de saison 100%	Crème dessert bio 7 12
Pain 1	Pain 1	Pain 1	Pain 1	Pain 1
		Fruits de saison 100%		
		Barre de chocolat 1 14 7		

13

9

14

5



Anhydride sulfureux et sulfites
Moutarde et produits à base de moutarde
Fruits à coque
Poissons et produits à base de poissons

Produit local
AB



2
4
1

Céleri et produits à base de céleri
Oeufs et produits à base d'oeufs
Blé

Fait maison



1
7
3

Céréales contenant du gluten
Lait et produits à base de lait
Crustacés et produits à base de crustacés

Agriculture Biologique (AB)



100% légumes frais

Graines de sésame et produits à base de graines de sésame
Soja et produits à base de soja
Mollusques et produits à base de mollusques