

Les repas étant préparés dans des ateliers qui utilisent des allergènes, nous ne pouvons garantir l'absence total d'allergènes dans nos plats. Ces indications ne se substituent pas à la mise en place d'un Projet d'Accueil Individualisé (PAI)



MENUS - Octobre 2026

5 ième composants



Semaine 40	Lundi		Mardi		Mercredi		Jeudi		Vendredi		
	Salade de concombres à la cème Curry würost sauce curry Purée à l'ail des ours Saint Paulin Pomme BIO	1	Salade de riz (riz, maïs, œuf, poivrons) Fricadelle de bœuf sauce aux oignons Trio de légumes Coulommiers BIO Crème dessert BIO vanille	1	Pizza au fromage MENU DU CHEF Produit laitier Ananas	1	Rosette de Lyon ou salade de carottes Blanquette de la mer Fusillis aux épinards Ortolan BIO Carré bavarois cacao	1	Menu Végétarien Salade de céleri à l'aneth Nuggets de blé sauce fromage blanc ciboulette Gratin Dauphinois Petit suisse fruité Salade de fruits exotiques	1	
	Menu végétarien	Saucisse végétale	28	Cordon végétal	29	Menu du chef	30	Galette de tomate basilic	1	Idem menu standard	2
	Semaine 41	Lundi		Mardi		Mercredi		Jeudi		Vendredi	
Salade de lentilles aux oignons Aiguillette de volaille Forestière Brocolis / chou-fleur Kiri Fromage blanc sur lit de fruits		1	Salade de haricots verts / maïs Meunière de poisson MSC sauce fish Ebly aux poivrons Fromage à la coupe Raisin rouge	10	Salade méli-mélo aux 5 légumes Veau marengo Gnocchi de pommes de terre Edam Yaourt de Léa	1	Menu Végétarien Salade de maïs persillées Chili de légumes (haricots rouges, courgettes, tomates, carottes) Riz pilaf Galet de la Loire Banane	1	Macédoine de légumes Boeuf bourguignon Pâtes / carottes fondantes Bûche du Pilat Glace ou autre dessert	1	
Menu végétarien		Aiguillette de blé	5	Tomate farcie végétarienne	6	Galette de boulgour, pois chiche	7	Idem menu standard	8	Gratin de pâtes et oeuf dur	9
Semaine 43 Vacances de la Toussaint		Lundi		Mardi		Mercredi		Jeudi		Vendredi	
	Salade taboulé à l'orientale Côte de porc charcutière Purée nature / haricots verts Vache qui rit Île gourmande	1	Menu Végétarien Salade de champignons à la crème Quenelle de semoule sauce échamel Fondue de poireaux Brie Bio Compote pomme / cannelle	1	Salade paysanne (verte et crouton) Filet de colin sauce oseille Riz aux petit pois Délice à l'emmental Fromage blanc sur coulis de fruits rouges	10	Salade de radis blanc aux pommes Penne A la carbonara de dinde Gruyère râpé Salade de fruits maison	1	Salade de betteraves et céleri Paleron de boeuf sauce raifort Crispy cubes Tomme de Cadi Glace en pot ou autre dessert	1	
	Menu végétarien	Omelette fraîche ricotta épinards	19	Idem menu standard	20	Pané de blé épinards et fromage	21	Carbonara végé et champignons	22	Carré épeautre et légumes Bio	23
	Semaine 44 Vacances de la Toussaint	Lundi		Mardi		Mercredi		Jeudi		Vendredi	
Pizza au 3 fromages MENU DU CHEF Produit laitier Pomme d'Alsace		1	Menu Végétarien Potage aux légumes ou salade de pois chiche libanaise Gratin de pâtes aux champignons Salade verte Rouy Mandarine	1	Crêpe tomate emmental Bio Emincé de poulet sauce crémeuse Poêlée de légumes et pommes de terre Chaussée aux Moines Yaourt bio vrac à la fraise	1	Salade chou-fleur mimosa Lieu noir MSC sauce vierge Boulgour aux petits légumes Pont l'Evêque Flan nappé caramel	1	JOURNEE HALLOWEEN Salade de carotte à l'orange Sauté de boeuf au paprika Purée de butternuts Mimolette extra vieille Entremet chauve-souris Vampire Galette de lentilles vertes carottes oignons Bio	1	
Menu végétarien		Menu du chef	26	Idem menu standard	27	Galette végétatienne	28	Tenders végétarien	29	Idem menu standard	30
Baguettes "Label Rouge" (20)		Produit Agriculture bio	1	Produit IGP	3	Produits AOP	5	Fruit et légumes d'Alsace	7	Produits locaux	9
	Produit Label Rouge	2	Haute Valeur Environnementale	4	Entrepreneurs Engagés	6	Produit qualité Moselle	8	Pêche durable	10	