



Menu

Du 02 au 06 Novembre 2026

Soyez SYM PM

LUNDI		MARDI		MERCREDI	JEUDI		VENDREDI
					PLAT SIGNATURE		LE JOUR DU 
 Carottes râpées vinaigrette à l'échalote	 Céleri rémoulade	 Salade de pommes de terre des Alpes (mayonnaise, fromage frais, moutarde, miel, cubes de mimolette et croûtons)	 Salade de blé parisienne (tomates, maïs, basilic, échalotes)				 Salade iceberg et croûtons vinaigrette miel colombo  Cœur de scarole et maïs vinaigrette miel colombo
 Sauté de veau IGP sauce rougail (ail, oignons, tomates, herbes de provenance, jus de citron, curcuma)	 Bouchées de blé	 Hoki pané et citron	 Pané de blé fromage épinards	 Escalope de porc (Pyrénées) au curry * Escalope de dinde LR au curry	 Fideuà (Recette du chef des Toques Blanche - Franck Seguret)	 Fideos à l'émincé de pois	
				 Palet coco curry (protéines de pois et blé, carottes, courgettes, semoule, chapelure, lait de coco, tomates, tapioca) et sauce fromage blanc curry			
 Lentilles à la paysanne BIO		 Chou fleur béchamel		 Mélange 4 céréales BIO (blé, épeautre, orge, riz)			Haricots beurre saveurs du jardin (tomates, ciboulette, échalotes)
		Edam	Pointe de Brie	Yaourt nature et sucre	 Tomme des Pyrénées IGP  Saint Nectaire AOC	 Camembert BIO  Bûchette mi-chèvre BIO	
				Yaourt aromatisé			
Crème dessert à la vanille CE	Gélifié au chocolat	Fruit de saison BIO	Fruit de saison BIO	Fruit de saison	Ile flottante		 Cake ananas caramel  Gâteau au yaourt
		Fruit de saison BIO	Fruit de saison BIO	Fruit de saison			



Produit BIO



Label Rouge



Issu des régions ultra-périphériques



Haute valeur environnementale



Appellation d'Origine Protégée



Indication Géographique Protégée



Appellation d'Origine Contrôlée

CE2 Certification environnementale niveau 2



Pêche responsable



Viande racée



Bleu Blanc Cœur

CE Issu du Commerce Equitable



Spécialité du chef



Nouvelle recette



Plat durable

ECORESPONSABLE



Vian de d'origine Française



Production locale

