



Menu

Mois : 28 septembre au 16 octobre 2026

(Menu susceptible de modification sous réserve d'approvisionnement)

Origine des viandes : France Thème semaine du gout : Les 5 sens



Dates	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<u>Du Lundi 28 septembre au Vendredi 2 Octobre 2026</u>	- Coleslaw (7,9,10) - Emincé de dinde crème & champignons (1,7) - Petit épeautre (1) - Fruit	- Carotte râpées (10) - Chili sin carne - Riz - Fromage (7) - Compote	- Flan de butternut au parmesan (15) - Boulette de boeuf sauce Arabiata - Polenta crémeuse (1,7) - Tarte pommes (1,3,7)	- Radis & beurre (7) - Filet de Hoki en crouste d'herbe (15) - Boulgour aux légumes (1) - Yaourt (7)	- Velouté de courge (7) - Sauté de porc sauce moutarde & miel (1,10) - PDT sautées - Donuts' (15)
<u>Du lundi 05 au vendredi 9 Octobre 2026</u>	- Rosette & cornichon (7) - Poisson gratiné a la crème de poireau (1,7) - Ebly (1) - Fruit	- Roulé feuilleté aux épinard & crème (1,3,7) - Dinde façon blanquette (1,7,12) - Riz - Petit suisse (7)	- Muffin salé poireaux emmental (15) - Gratin de crozet façon tartiflette (1,3,7) - Compote	- Lentille en salade (1,10) - Sauté de porc au jus (1) - Pates (1,3) - Brownies (15)	- Oeufs dur & mayonnaise (3,10) - Lasagne aux légumes (1,3,7) - Fromage (7) - Fruit
<u>Du lundi 12 au vendredi 16 Octobre 2026 (SEMAINE DU GOUT)</u>	THEME : LA VUE (Mais... ce n'est pas ce que je crois !) - Cappuccino de potimarron (7) - Cupcake de boeuf & crème de pomme de terre (15) - Fromage blanc & pêche façon oeuf au plat (7)	THEME: L'ODORAT (Quel est ce parfum ?) - Cake carotte & epice (15) - Colin sauce aux épices secrète (15) - Riz parfumé aux herbes - Poire roti (7)	THEME: L'OÛIE (Crac ! Croust !) - Coleslaw pomme carotte (9,10) - Poulet cornflakes (1,3) - Potatoes au four - Mousse au chocolat & crumble (1,3,7)	THEME: LE TOUCHER (Aujourd'hui les couverts sont interdits) - Mini wrap crudité fromage frais (1,3,7) - Boulette vegetal - Frite de patate douce - Cookie chocolat (15)	THEME : LE GOUT (Le grand défi des saveurs) - Salade d'endive sauce miel (9,10) - sauté de porc façon carbonnade flamande (15) - Semoule aux épices douce (1) - Moelleux mystère au

Tableau de correspondance des Allergènes
Dans le menu, sous le nom de chaque recette, les allergènes sont identifiés par un chiffre.

1	Gluten	9	Céleri
2	Crustacés	10	Moutarde
3	Œufs	11	Sésame
4	Poissons	12	Sulfite
5	Arachide	13	Lupin
6	Soja	14	Mollusque
7	Lait	15	Contient multiples allergènes
8	Fruits à coque		



* : Produits EGALIM

* : Produit BIO

Tous nos plats sont fabriqués dans notre laboratoire, situé au Quartier la Clède, Le panorama, 04660 CHAMPTERCIER

Entreprise La cuisine de Caro'line
La diététicienne: GIRAUD Gaëlle



CALENDRIER DE SAISONNALITÉ SEPTEMBRE

