

Cycle du LUNDI 01/09/2025 AU DIMANCHE - Semaine 1

LUNDI 01/09/2025 DEJEUNER	MARDI 02/09/2025 DEJEUNER	MERCREDI 03/09/2025 DEJEUNER	JEUDI 04/09/2025 DEJEUNER	VENDREDI 05/09/2025 DEJEUNER	SAMEDI DEJEUNER	DIMANCHE DEJEUNER
Salad bar batavia	Salad bar batavia	Salad bar batavia	Salad bar batavia	Salad bar batavia		
Salade bar Salade pomme de terre oignon rouge vinaigrette	Salad bar de tomates vinaigrette	Salade bar salade de pâtes tricolore	Salad bar Émincé de chou rouge	Salad bar Fraîcheur de tomate et melon		
Salad bar haricot vert à l'échalote	Salade bar Salade de riz olive maïs tomate	Salad bar Carottes râpées à la coriandre	Salad bar Concombre Bulgar à la menthe	C&C - Pois chiche pour salade		
C&C - Lardon pour salade	C&C - Surimi pour salade	C&C - Cubes d'emmental pour salade	C&C - Noisettes entières pour salade	C&C - Dés de Feta pour salade		
Tomate farcie et sauce à part - pp	Fisch n chips cabillaud citron	Roti de porc au jus de la boucherie Dugand		Falafels sauce yaourt menthe		
			Paella au poulet			
Petit épeautre créole	Pommes de terre sautées	Ratatouille (courgette, aubergine, poivron, oignon, tomate)		Boulgour aux petits légumes		
Tomme grise	Carré président x1	Pont l'évêque AOP	Petit suisse aux fruits	Yaourt nature et sucre		
Nectarine	Crème dessert chocolat da la ferme des Ayguees	Clafoutis abricots	Compote pomme banane	Fraise à la chantilly		
Lait gélifié saveur vanille	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Crème dessert praliné	Mousse au chocolat		



- Tous nos sautés de boeuf, veau et porc, rôti ainsi que nos saucisses viennent de la « boucherie DUGAND» situé à ST Victor
- Toutes nos volailles françaises viennent des « Fermiers de l'Ardèche» (Félines)
- 100 % de nos viandes sont françaises
- Tous nos légumineuse et céréales viennent de EKIBIO



- Tous nos cakes sont fait maison
- Une fois par semaine, les yaourts proviennent des « Fermes des Ayguées» à Burdigues
- Une partie de nos légumes viennent de notre maraicher situé à St Jeure d'Ay
- 21 % de produits labellisés
- 51 % de produits Santéal (S'engager pour une alimentation saine et durable)

Cycle du LUNDI 08/09/2025 AU DIMANCHE - Semaine 2

LUNDI 08/09/2025 DEJEUNER	MARDI 09/09/2025 DEJEUNER	MERCREDI 10/09/2025 DEJEUNER	JEUDI 11/09/2025 DEJEUNER	VENDREDI 12/09/2025 DEJEUNER	SAMEDI DEJEUNER	DIMANCHE DEJEUNER
Salad bar batavia	Salad bar batavia	Salad bar batavia	Salad bar batavia	Salad bar batavia		
Salad bar betteraves cubes vinaigrette	Salad bar céleri rave vinaigrette persillée	Salad bar de tomates vinaigrette	Salad bar Fraîcheur de tomate et melon	Salade bar Salade de riz façon niçoise		
Salade bar Salade pomme de terre oignon rouge vinaigrette	Salad bar Carottes râpées vinaigrette	Salade bar Taboulé à la menthe	Salad bar Concombre Bulgar à la menthe	Salad bar macédoine de légumes		
C&C - Herbes fraîches (ciboulette, persil) pour salade	C&C - Raisins secs pour salade	C&C - Emincé de poulet cuit pour salade	C&C - Olives noires pour salade	C&C - Oeuf dur pour salade		
Moules marinière	Haut de cuisse de poulet au romarin	Steak haché de boeuf au jus		Roti de boeuf au jus de la boucherie Dugand		
			Pâtes tortis sauce végétarienne (soja) et fromage râpé pc			
Riz créole	Ratatouille (courgette, aubergine, poivron, oignon, tomate)	Poêlée d'aubergines		Haricots verts		
Tomme Blanche	Coulommiers	Emmental	Yaourt aromatisé	Yaourt bicouche abricot de la ferme des Ayguees		
Compote pêche morceaux	Nectarine	Tarte Myrtille	Pêche	Salade de fruits acapulco au sirop (pêche, melons jaune et vert, ananas, raisin, mangue)		
Semoule au lait vanille caramel	Crème dessert caramel	Corbeille de fruits	Pannacotta vanille et coulis de fruits rouges	Eclair au chocolat		



- Tous nos sautés de boeuf, veau et porc, rôti ainsi que nos saucisses viennent de la «boucherie DUGAND» situé à ST Victor
- Toutes nos volailles françaises viennent des «Fermiers de l'Ardèche» (Félines)
- 100 % de nos viandes sont françaises
- Tous nos légumineuse et céréales viennent de EKIBIO



- Tous nos cakes sont fait maison
- Une fois par semaine, les yaourts proviennent des « Fermes des Aygüées » à Burdigines
- Une partie de nos légumes viennent de notre maraicher situé à St Jeure d'Ay
- 21 % de produits labellisés
- 51 % de produits Santéal (S'engager pour une alimentation saine et durable)

Cycle du LUNDI 15/09/2025 AU DIMANCHE - Semaine 3

LUNDI 15/09/2025 DEJEUNER	MARDI 16/09/2025 DEJEUNER	MERCREDI 17/09/2025 DEJEUNER	JEUDI 18/09/2025 DEJEUNER	VENDREDI 19/09/2025 DEJEUNER	SAMEDI DEJEUNER	DIMANCHE DEJEUNER
Salad bar batavia	Salad bar batavia	Salad bar batavia	Salad bar batavia	Salad bar batavia		
Salade bar Taboulé à la menthe	Salad bar haricot vert à l'échalote	Salad bar macédoine de légumes	Salad bar salade de tomate et mozzarella	Salad bar Salade de lentille blé maïs tomate		
Salad bar Concombre vinaigrette	Salad bar salade Mexicaine	Salad bar Émincé de chou rouge	Salad bar choux fleurs vinaigrette paprika	Salad bar Émincé de chou blanc		
C&C - Raisins secs pour salade	C&C - Oeuf dur pour salade	C&C - Miette de thon pour salade	C&C - Olives noires pour salade	C&C - Graine de tournesol décortiquée pour salade		
Brochette de dinde au jus	Caillette au porc	Emincé de boeuf au jus		Nuggets de poisson		
			Tortellini 4 fromages sauce crème au basilic			
Ratatouille (courgette, aubergine, poivron, oignon, tomate)	Pommes de terre vapeur	Riz pilaf		Courgette persillée		
Yaourt nature de la ferme des Ayguees et sucre	Fromage du jour	Fromage blanc et sucre	Bleu	Tomme grise		
Compote abricot	Abricot X2	Nectarine	Clafoutis aux pêches	Fraise		
Crème dessert vanille	Mousse coco	Liégeois café	Corbeille de fruits	Ile flottante		



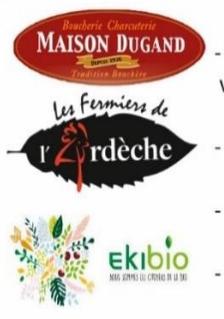
- Tous nos sautés de boeuf, veau et porc, rôti ainsi que nos saucisses viennent de la «boucherie DUGAND» situé à ST Victor
- Toutes nos volailles françaises viennent des «Fermiers de l'Ardèche» (Félines)
- 100 % de nos viandes sont françaises 
- Tous nos légumineuse et céréales viennent de EKIBIO



- Tous nos cakes sont fait maison « Fait Maison »
- Une fois par semaine, les yaourts proviennent des «Fermes des Aygueés» à Burdignes
- Une partie de nos légumes viennent de notre maraicher situé à St Jeure d'Ay
- 21 % de produits labellisés
- 51 % de produits Santéal (S'engager pour une alimentation saine et durable)

Cycle du LUNDI 22/09/2025 AU DIMANCHE - Semaine 4

LUNDI 22/09/2025 DEJEUNER	MARDI 23/09/2025 DEJEUNER	MERCREDI 24/09/2025 DEJEUNER	JEUDI 25/09/2025 DEJEUNER	VENDREDI 26/09/2025 DEJEUNER	SAMEDI DEJEUNER	DIMANCHE DEJEUNER
Salad bar batavia	Salad bar batavia	Salad bar batavia	Salad bar batavia	Salad bar batavia		
Salad bar céleri râpé aux pommes	Salad bar Poireaux vinaigrette	Salad bar de tomates huile d'olive basilic	Salad bar haricot vert à l'échalote	Salad bar Concombre vinaigrette		
Salad bar carottes râpées au fromage blanc et ciboulette	Salade bar Salade pomme de terre oignon rouge vinaigrette	Salad bar Émincé de chou blanc	Salade bar salade penne mais poivrons tomate	Salade bar Taboulé à la menthe		
C&C - Cubes de jambon pour salade	C&C - Lardon pour salade	C&C - Dés de Feta pour salade	C&C - Olives noires pour salade	C&C - Raisins secs pour salade		
Pavé de saumon rose sauce à l'aneth	Fricadelle de boeuf au jus	Roti de porc au jus de la boucherie Dugand	Cake tomate féta basilic	Beignets de calamar		
Riz créole	Courgette persillée	Torti	Aubergines à la tomate	Ratatouille (courgette, aubergine, poivron, oignon, tomate)		
Chanteneige x 1	Saint Paulin	Petit suisse aux fruits	Yaourt nature de la ferme des Ayguees et sucre	Edam		
Mousse au chocolat	Compote pomme ananas	Crème dessert caramel	Nectarine	Gâteau moelleux figue noix		
Corbeille de fruits	Flan vanille nappé caramel	Corbeille de fruits	Lait gélifié saveur vanille	Corbeille de fruits		



- Tous nos sautés de boeuf, veau et porc, rôti ainsi que nos saucisses viennent de la «boucherie DUGAND» situé à ST Victor
- Toutes nos volailles françaises viennent des «Fermiers de l'Ardèche» (Félines)
- 100 % de nos viandes sont françaises 
- Tous nos légumineuse et céréales viennent de EKIBIO



- Tous nos cakes sont fait maison
- Une fois par semaine, les yaourts proviennent des «Fermes des Ayguées» à Burdignes
- Une partie de nos légumes viennent de notre maraicher situé à St Jeure d'Ay
- 21 % de produits labellisés
- 51 % de produits Santéal (S'engager pour une alimentation saine et durable)

Cycle du LUNDI 29/09/2025 AU DIMANCHE - Semaine 5

LUNDI 29/09/2025 DEJEUNER	MARDI 30/09/2025 DEJEUNER	MERCREDI 01/10/2025 DEJEUNER	JEUDI 02/10/2025 DEJEUNER	VENDREDI 03/10/2025 DEJEUNER	SAMEDI DEJEUNER	DIMANCHE DEJEUNER
Salad bar batavia	Salad bar batavia	Salad bar batavia	Salad bar batavia	Salad bar batavia		
Salade bar Taboulé à la menthe	Salad bar Carottes râpées à la coriandre	Salad bar de tomates vinaigrette	Salad bar Fraîcheur de tomate et melon	Salad bar carottes cuites à la Marocaine		
Salad bar Concombre Bulgar à la menthe	Salad bar Émincé de chou blanc	Salad bar céleri branche moutarde à l'ancienne	Salade bar salade de pâtes tricolore	Salade bar Salade pomme de terre oignon rouge vinaigrette		
C&C - Oeuf dur pour salade	C&C - Raisins secs pour salade	C&C - Olives noires pour salade	C&C - Dés de Feta pour salade	C&C - Surimi pour salade		
Cuisse de poulet rôtie au jus		Saucisse Godiveau de la boucherie Dugand	Boulette de boeuf à la mexicaine	Filet de lieu citronné		
	Lasagnes de légumes -pc					
Poêlée d'aubergines		Gratin dauphinois	Courgette persillée	Légumes aioli (brocolis carotte chou-f) et pomme de terre		
Petit suisse nature et dosette de sucre	Yaourt bicouche myrtille de la ferme des Ayguees	Buchette de chèvre lait mélange	Yaourt aromatisé	Yaourt nature et sucre		
Abricot X2	Fraise	Compote pomme	Moelleux chocolat et sa crème anglaise	Salade de fruits acapulco au sirop (pêche, melons jaune et vert, ananas, raisin, mangue)		
Liégeois vanille	Ile flottante	Crème dessert pistache	Corbeille de fruits	Donuts		



- Tous nos sautés de boeuf, veau et porc, rôti ainsi que nos saucisses viennent de la «boucherie DUGAND» situé à ST Victor
- Toutes nos volailles françaises viennent des «Fermiers de l'Ardèche» (Félines)
- 100 % de nos viandes sont françaises 
- Tous nos légumineuse et céréales viennent de EKIBIO

- Tous nos cakes sont fait maison 
- Une fois par semaine, les yaourts proviennent des «Fermes des Ayguees» à Burdignes 
- Une partie de nos légumes viennent de notre maraicher situé à St Jeure d'Ay
- 21 % de produits labellisés 
- 51 % de produits Santéal (S'engager pour une alimentation saine et durable)