

TRAME DE MENU : 01 -MENU SELF ADAPEI

Cycle du LUNDI 06/10/2025 AU DIMANCHE - Semaine 1

LUNDI 06/10/2025 DEJEUNER	MARDI 07/10/2025 DEJEUNER	MERCREDI 08/10/2025 DEJEUNER	JEUDI 09/10/2025 DEJEUNER	VENDREDI 10/10/2025 DEJEUNER	SAMEDI DEJEUNER	DIMANCHE DEJEUNER
Salad bar batavia	Salad bar batavia	Salad bar batavia	Salad bar batavia	Salad bar batavia		
Salad bar céleri rave vinaigrette persillée	Salad bar Carottes râpées vinaigrette	Salad bar Éndive aux noix	Salad bar haricot vert à l'échalote	Salade bar salade de pâtes tricolore		
Salad bar mâche	Salad bar Émincé de chou blanc	C&C - Cubes de jambon pour salade	Salad bar salade Méxicaine	Salad bar brocolis vinaigrette		
C&C - Raisins secs pour salade	C&C - Oeuf dur pour salade	C&C - Fromage bleu pour salade	C&C - Lardon pour salade	C&C - Surimi pour salade		
Cordon bleu	Sauté de porc au caramel	Saucisse fraîche de la boucherie de Dugand		Filet de lieu à l'huile d'olive et jus de citron		
			VG- Lasagnes butternut ricotta			
Purée de patates douces	Riz pilaf	Lentilles aux oignons		Epinards à la crème		
Carré croc lait frais x1	Petit suisse nature et dosette de sucre	Mimolette	Yaourt arôme fraise de la ferme des Aiguées	Fromage blanc et sucre		
Flan saveur chocolat	Kiwi x1	Compote pêche morceaux	Orange	Gâteau moelleux aux mirabelles		
Corbeille de fruits	Mousse au marron	Crème dessert vanille	Flan vanille nappé caramel	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



« Fait Maison »

- Tous nos cakes sont fait maison



- Une fois par semaine, les yaourts proviennent des « Fermes des Aiguées » à Burdiges

- 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 13/10/2025 AU DIMANCHE - Semaine 2

LUNDI 13/10/2025 DEJEUNER	MARDI 14/10/2025 DEJEUNER	MERCREDI 15/10/2025 DEJEUNER	JEUDI 16/10/2025 DEJEUNER	VENDREDI 17/10/2025 DEJEUNER	SAMEDI DEJEUNER	DIMANCHE DEJEUNER
Salad bar batavia	Salad bar batavia	Salad bar batavia	Salad bar batavia	Salad bar batavia		
Salad bar macédoine de légumes	Salad bar céleri râpé aux pommes	Salad bar haricots beurre à la vinaigrette persillés	Salade bar Salade pomme de terre oignon rouge vinaigrette	Salad bar coeur de palmier et maïs		
Salad bar betteraves cubes vinaigrette	Salad bar Carottes râpées vinaigrette	Salad bar Salade de lentille blé maïs tomate	Salad bar de tomates huile d'olive basilic	Salad bar Émincé de chou blanc		
C&C - Oeuf dur pour salade	C&C - Raisins secs pour salade	C&C - Lardon pour salade	C&C - Cubes de jambon pour salade	C&C - Olives noires pour salade		
Steak haché de veau aux échalotes		Roti de porc au jus de la boucherie Dugand	Sauté de poulet au romarin			
	Parmentier de poisson			Tortis sauce lentille tomate - pc		
Haricots beurre persillés		Carottes persillées	Gratin de chou fleur béchamel			
Emmental	Saint Paulin	Yaourt nature sucré	Mimolette	Yaourt bicouche myrtille de la ferme des Ayguees		
Poire	Pomme au four	Crème dessert pistache	Prunes jaunes	Tarte fine aux pommes		
Crème dessert caramel	Mousse au citron	Corbeille de fruits	Liégeois café	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 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 20/10/2025 AU DIMANCHE - Semaine 3

LUNDI 20/10/2025 DEJEUNER	MARDI 21/10/2025 DEJEUNER	MERCREDI 22/10/2025 DEJEUNER	JEUDI 23/10/2025 DEJEUNER	VENDREDI 24/10/2025 DEJEUNER	SAMEDI DEJEUNER	DIMANCHE DEJEUNER
Salad bar batavia	Salad bar batavia	Salad bar batavia	Salad bar batavia	Salad bar batavia		
Salad bar Carottes râpées vinaigrette	Salad bar Radis beurre	Salad bar Céleri rémoulade	Salade bar Taboulé à la menthe	Salad bar Éndive aux noix		
Salad bar de houmous	Salad bar Émincé de chou blanc	Salad bar fond d'artichaut à la provençale	Salad bar Poireaux vinaigrette	Salad bar mâche		
C&C - Graine de tournesol décortiquée pour salade	C&C - Cubes d'emmental pour salade	C&C - Cubes de jambon pour salade	C&C - Herbes fraîches (ciboulette, persil) pour salade	C&C - Fromage bleu pour salade		
Pavé de saumon sauce citron vert	Emincé de vegetal au jus au thym	Sauté de porc au jus de la boucherie Dugand	Cuisse de Poulet rôti			
				Pâtes tortis sauce carbonara et fromage râpé pc		
Riz créole	Gratin dauphinois	Chou fleur à la ciboulette	Brocolis en béchamel			
Yaourt nature de la ferme des Ayguees et sucre	Brie	Fromage blanc et sucre	Gouda	Petit suisse nature et dosette de sucre		
Kiwi x1	Pannacotta vanille et coulis caramel	Compote pêche morceaux	Financier	Raisin		
Mousse au chocolat	Corbeille de fruits	Lait gélifié saveur vanille	Corbeille de fruits	Beignet 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 27/10/2025 AU DIMANCHE - Semaine 4

LUNDI 27/10/2025 DEJEUNER	MARDI 28/10/2025 DEJEUNER	MERCREDI 29/10/2025 DEJEUNER	JEUDI 30/10/2025 DEJEUNER	VENDREDI 31/10/2025 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 Coleslaw	Salad bar salade Méxicaine	C&C - Pois chiche pour salade	Salad bar céleri râpé aux pommes		
Salad bar fond d'artichaut à la provençale	Salade bar Salade de riz olive maïs tomate	Salad bar haricot vert à l'échalote	Salade bar carotte cuites à la Marocaine	Salad bar Éndive aux noix		
C&C - Maïs pour salade	C&C - Oeuf dur pour salade	C&C - Emincé de poulet cuit pour salade	C&C - Amande hachée pour salade	C&C - Fromage bleu pour salade		
	Filet de colin sauce normande	Haut de cuisse de poulet à la bière	Roti de boeuf au jus de la boucherie Dugand	Quenelles nature sauce mornay - pp		
Gratin de crozet au jambon						
	Epinards à la crème	Macaroni à l'huile d'olive	Pommes noisette	Brunoise de légumes provençaux		
Tomme grise	Yaourt arôme coco de la ferme des Ayguées	Pont l'évêque AOP	Petit suisse nature et dosette de sucre	Petit moulé nature x1		
Poire	Pomme entière cuite à la cannelle	Banane	Cake aux fruits confits	Liégeois au chocolat		
Crème dessert praliné	Corbeille de fruits	Ile flottante	Corbeille de fruits	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 Burdiges

- 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 03/11/2025 AU DIMANCHE - Semaine 5

LUNDI 03/11/2025 DEJEUNER	MARDI 04/11/2025 DEJEUNER	MERCREDI 05/11/2025 DEJEUNER	JEUDI 06/11/2025 DEJEUNER	VENDREDI 07/11/2025 DEJEUNER	SAMEDI DEJEUNER	DIMANCHE DEJEUNER
Salad bar batavia	Salad bar batavia	Salad bar batavia	Salad bar batavia	Salad bar batavia		
Salad bar céleri rave vinaigrette persillée	Salad bar Carottes râpées vinaigrette	Salad bar duo brocolis et choux fleurs vinaigrette	Salad bar Salade de lentille blé maïs tomate	Salad bar macédoine de légumes		
Salad bar champignons fromage blanc ciboulette	Salad bar Radis noir rapé sauce moutarde à l'ancienne	Salad bar Salade tomates, concombre, maïs, poivrons	Salad bar terrine de légumes	Salad bar Poireaux vinaigrette		
C&C - Oeuf dur pour salade	C&C - Crouton à l'ail pour salade	C&C - Emincé de poulet cuit pour salade	C&C - Dés de Feta pour salade	C&C - Cerneaux de noix pour salade		
	Sauté de porc au jus de la boucherie Dugand	Steak haché de veau à la sauce au poivre vert	Oeuf brouillé	Fisch n chips		
Pâtes tortis sauce bolognaise et fromage râpé pc						
	Carottes à l'étouffée	Riz pilaf	Gratin aux dés de butternut	Fondue de poireaux		
Comté AOP	Camembert	Petit suisse nature et dosette de sucre	Yaourt aromatisé	Buchette de chèvre lait mélange		
Crème dessert chocolat da la ferme des Aygues	Clafoutis aux poires	Salade de fruits acapulco au sirop (pêche, melons jaune et vert, ananas, raisin, mangue)	Banane	Compote de poire		
Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Semoule au lait vanille caramel	Crème dessert chocolat	Eclair à la vanille		



- 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



« Fait Maison »

- Tous nos cakes sont fait maison



- Une fois par semaine, les yaourts proviennent des «Fermes des Aygues» à Burdiges



- 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)