

Semaine du 5 au 9 Octobre 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
REPAS VÉGÉTARIEN	X		X		
COLLATION	Fruits – Eau - Compote				
MIDI	Salade verte Couscous et pois chiches Sauce aux légumes (oignons, carottes, courgettes, poivrons, ail poireaux) Fruit	Tomate basilic Filet de saumon sauce citron PDT vapeur Fenouils au four Fruit	Œuf dur sauce cocktail Penne sauce champignons Courgettes à l'origan Gruyère rapé Fruit	Salade de céleri Chili con carne Riz Aubergines Fruit	Salade de rampon Pizza « Ella Maillart » (tomate mozzarella dinde) Brocoli Fruit
GOÛTER	Pain complet Kiri Fruits	Bretzel Yogurt vanille Fruits	Galette de riz Salade de fruits Lait	Pain paysan Brie Fruits	Cake chocolat Lait Fruits
MIDI BÉBÉ <i>Substituts disponibles : Patate douce, carotte</i>	Pois chiches Bettes Couscous	Saumon Fenouils Purée de PDT	Oeuf Courgettes Pates	Bœuf Aubergines Riz	Dinde Brocoli Blé
GOÛTER BÉBÉ	Compote Yogourt	Compote Yogourt	Compote Yogourt	Compote Yogourt	Compote Yogourt

Nous vous donnons volontiers des informations détaillées sur la présence possible d'allergènes dans les plats des menus.
En cas d'allergie ou d'intolérance, veuillez-vous adresser à notre équipe qui vous renseignera volontiers.



Les aliments marqués d'un point • sont des aliments GRTA



en fonction de la disponibilité des fournisseurs. Issus de l'agriculture biologique

