

Les plats sont cuisinés avec des produits frais à la cuisine centrale. Certaine cuisson sont à basse température



Menus établis avec 60% de produits durables et de qualités dont 40% bio. Pain bio tous les jours

Menus du 28 septembre au 23 octobre 2026



Les menus peuvent être modifiés en fonction des modalités d'approvisionnement liées au transport des denrées ou pour toute autre raison.

Semaine du 28 septembre au 02 octobre

	Lundi 28 Végétarien	Mardi 29	Mercredi 30	Jeudi 01	Vendredi 02
	Toast de chèvre chaud au miel	Céleri râpé	Salade Niçoise	Tomates au basilic	Mousse de foie Cornichons
	Lasagnes bolognaises végétales	Petit salé	Quiche au jambon de dinde	Escalope viennoise	Seiche à l'armoricaine
	Salade verte	Lentilles	Salade verte	Salsifis à l'ail et au persil	Pommes anglaises
		Tomme de Savoie			Coulommiers
	Fruit de saison	Compote de fruits	Ile flottante	Yaourt	Fruit de saison
Goûters	Céréales Lait	Pain Fromage	Banane Sauce chocolat	Crème vanille Biscuit	Gâteau maison

Semaine du 05 au 09 octobre

	Lundi 05	Mardi 06	Mercredi 07 Végétarien	Jeudi 08	Vendredi 09
	Salade coleslaw	Terrine de campagne	Salade piémontaise	Cœufs mimosas	Salade au surimi
	Paupiette de veau sauce forestière	Fish and chips	Pizza poivrons/mozzarella	Sauté de volaille au miel	Curry de porc
	Farfalles		Feuille de chêne	Poêlée de légumes (Panais, carottes, haricots verts)	Boulgour
	Saint Paulin			Cantal	
	Fruit de saison	Mousse au chocolat	Gâteau maison	Fruit de saison	Fromage blanc aux spéculoos
	Crème chocolat Biscuit	Compote individuelle Biscuit	Salade de fruits Biscuit	Pain Confiture	Gâteau maison

Semaine du 12 au 16 octobre SEMAINE DU GOUT "Les aliments santé"

	Lundi 12 LE CALCIUM	Mardi 13 LES OMEGA 3	Mercredi 14 LE FER	Jeudi 15 PROTEINES VEGETALES	Vendredi 16 LES VITAMINES
	Salade de mâche au comté	Taboulé aux noix	Sardine à l'huile d'olive	Endives aux houmous de pois chiches	Salade de légumes d'automne (carottes, céleris, fenouil)
	Jambon de dinde	Saumon crème citron aneth	Bœuf aux échalotes	Pâtes à la bolognaise de lentilles et sa garniture	Poulet sauce aux agrumes
	Gratin riz et légumes (carottes, poireaux, navets, céleris, oignons)	Duo de fleurettes	Gratin d'épinards		Semoule au beurre
	Milkshake à la grenadine	Pomme à la crème amandine	Buchette de chèvre	Pudding de quinoa et ananas	Emmental
			Yaourt aux céréales		Kiwi
Goûters	Fromage blanc sucré	Crème au chocolat	Entremet Pistache	Riz au lait	Gâteau à l'orange

Semaine du 19 au 23 octobre

	Lundi 19	Mardi 20	Mercredi 21	Jeudi 22	Vendredi 23 Végétarien
	Carottes râpées	Potage de légumes	Salade Arlequin (Mais, batavia, betteraves)	Duo de saucissons Beurre	Panzanella (concombres, tomates, croûtons, oignons rouges)
	Spaghettis à la dinde façon carbonara	Chipolatas	Escalope de dinde à la milanaise	Poisson de la criée en papillote	Hachis parmentier
		Courgettes sautées à l'ail	Semoule à la tomate	Flan de légumes (carottes, panais)	Salade verte
	Tomme des Pyrénées		Pont l'Evêque		
	Fruit de saison	Banane au chocolat	Compote de fruits	Yaourt Sucré	Gâteaux coco citron vert
	Fromage blanc Biscuit	Pain Pâte à tartiner	Gâteau maison	Céréales Lait	Gaufre au sucre



Produits issus de l'agriculture biologique



Viande origine France



Haute valeur environnementale HVE



Plat végétarien



AOC/AOP/IGP



Label Rouge



Bleu blanc cœur



Pêche durable/MS



Verre de lait de vache (Bio)

Goûters * des fruits peuvent être mis à disposition tous les jours

Menu sous réserve de disponibilité matière, GVR5 ne peut être tenue pour responsable des modifications apportées.