

Semaine 41
du 05 au 11 octobre
2026

lieusaint



Déjeuner

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	JOURNEE VEGETARIENNE				
Entrée	 Carottes râpées BIO Sauce au fromage blanc	Toast façon savoyarde	Feuilleté au fromage	 Salade chou blanc BIO & sésame Sauce vinaigrette	Cervelas  Œuf dur BIO mayonnaise
Plats protidiques	 Chili végétarien	 Rôti de bœuf Sauce au poivre & bouillon de bœuf  Saumonette MSC   Œuf dur BIO	 Sauté de dinde BIO Sauce basquaise  Dos de lieu MSC   Omelette BIO basquaise	 Sauté de veau LR Sauce marengo  Cœur de merlu MSC   Omelette BIO fines herbes	 Poisson frais MSC  Sauce beurre blanc   Mijoté de pois chiches & fêta
Garniture		 Chou-fleur BIO gratiné	 Coquillettes BIO  Haricots verts BIO	 Millet BIO Brunoise de légumes	Purée de butternut & pomme de terre BIO 
Fromage	Laitage	 Fromage BIO	Fromage	 Laitage BIO	 Laitage BIO
Dessert	Purée pomme coing	 Fruit BIO de saison	 Fruit BIO de saison	 Crème dessert au chocolat BIO	 Fruit BIO de saison
Gouter	Kiri Pain  Fruit BIO de saison	Fromage blanc sucré Madeleine Jus multifruits	Lait nature Cookie au chocolat Purée de pomme	 Yaourt nature sucré BIO Cake à la vanille maison  Pomme BIO	Lait chocolat Pain & beurre  Fruit BIO de saison



MSC
Produit local



Plat végétarien
BIO



Label Rouge
Viande Française



fait maison
AOP / AOC

Menu miroir : Peut être consommé chaud ou froid selon la météo

NORMAPRO By EUROMAT
EUROMAT

Semaine 42
du 12 au 18 octobre
2026

lieusaint



Déjeuner

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	JOURNEE VEGETARIENNE				
Entrée	 Laitue BIO & pomme Sauce vinaigrette	Potage Du Barry (Chou-fleur & pommes de terre BIO)	Rillettes de sardines Terrine de légumes	Salade coleslaw BIO	 Salade de céleri BIO à la moutarde
Plats protidiques	 Pizza maison 	 Steak haché BIO Sauce crème aux champignons  Cœur de merlu MSC Sauce tomate  Flan basquaise  (œuf BIO)	 Saumonette MSC Sauce oseille  Omelette BIO nature	 Sauté de dinde LR  Filet de colin MSC   Œuf dur BIO	 Poisson frais MSC    Omelette BIO ciboulette
Garniture		 Boulgour BIO  Carottes BIO	 Penne BIO  Brocolis BIO gratinés	 Quinoa BIO	 Riz BIO  Petits pois
Fromage	 Fromage BIO	 Laitage local	 Fromage AOP	 Laitage BIO	 Fromage AOP
Dessert	Crème vanillée BIO	 Fruit BIO de saison	 Fruit BIO de saison	 Flan caramel BIO	 Fruit BIO de saison
Gouter	 Petit suisse fruité BIO Madeleine  Purée pomme/banane BIO	 Yaourt nature sucré BIO Cake vanille maison  Fruit BIO de saison	Lait nature Céréales corn flakes Purée pomme/fraise	Fromage blanc sucré Cake citron maison  Fruit BIO de saison	Lait fraise Brioche tranchée  Fruit BIO de saison



MSC
Produit local



Plat végétarien
BIO



Label Rouge
Viande Française



fait maison
AOP / AOC

Menu miroir : Peut être consommé chaud ou froid selon la météo

NORMAPRO By EUROMAT
EUROMAT

Semaine 43
du 19 au 25 octobre
2026

lieusaint



Déjeuner

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	 Macédoine de légumes Sauce vinaigrette	 Batavia BIO & emmental Sauce vinaigrette	Salade mexicaine (h. rouges, maïs, poivron, tomate)	 Carottes râpées BIO	 Salade de lentilles BIO & échalottes Sauce vinaigrette
Plats protidiques	 Boeuf égrené Sauce tomate  Filet de colin   Œuf dur BIO	 Couscous végétarien	 Rôti de veau LR Sauce olives vertes  Cœur de merlu MSC   Omelette BIO aux oignons	 Aiguillettes de poulet LR  Saumonette   Omelette BIO nature	 Poisson frais MSC  Sauce au citron   Omelette BIO à la ciboulette
Garniture	 Spaghettis BIO		 Blé BIO & champignons Champignons	 Riz BIO  Fondue de poireaux BIO	 Chou-fleur BIO
Fromage	 Laitage BIO	 Laitage BIO	Rondelé nature	 Laitage BIO	 Fromage BIO
Dessert	 Fruit BIO de saison	 Liégeois au chocolat	 Fruit BIO de saison	 Fruit BIO de saison	 Yaourt vanille BIO
Gouter	Lait fraise Cake au citron maison Purée pomme/fraise	Petit suisse sucré Pain & chocolat  Fruit BIO de saison	Fromage blanc sucré P'tit marbré  Fruit BIO de saison	 Yaourt nature sucré BIO Cookie chocolat local  Purée pomme/banane BIO	Lait nature Pain & beurre  Fruit BIO de saison



MSC
Produit local



Plat végétarien
BIO



Label Rouge
Viande Française



fait maison
AOP / AOC

Menu miroir : Peut être consommé chaud ou froid selon la météo

NORMAPRO By EUROMAT
EUROMAT

Semaine 44
du 25 octobre au 01
novembre 2026



Déjeuner

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
			JOURNEE VEGETARIENNE		HALLOWEEN
Entrée	Haricots verts & échalotes Sauce fromage blanc	Salade suisse composée de salade verte, emmental & carottes Sauce vinaigrette	Potage Saint Germain (pois cassés & pommes de terre BIO)	Salade de boulgour (boulgour BIO) Sauce vinaigrette	Salade carotte & maïs Sauce vinaigrette
Plats protidiques	Sauté de poulet BIO Sauce paprika Dos de lieu Omelette BIO nature	Cœur de merlu Sauce aux oignons Œuf dur BIO	Boulettes de pois chiches BIO Sauce tomate	Pilon de poulet BBC Sauce ketchup Colin MSC pané Burger végétarien	Poisson frais MSC Sauce crème de potiron Omelette BIO fines herbes
Garniture	Pommes de terre BIO	Coquillettes locales Petit pois BIO	Semoule BIO Légumes de couscous	Purée de brocolis BIO	Riz BIO Butternut BIO rôti
Fromage	Fromage BIO	Fromage AOP	Laitage	Fromage AOP	Laitage BIO
Dessert	Fruit BIO de saison	Yaourt à la fraise BIO	Fruit BIO de saison	Fromage blanc & crème de marrons	Donut au sucre
Gouter	Yaourt nature sucré BIO Pain & beurre Dessert aux pommes BIO	Fromage blanc sucré Quatre-quart maison Fruit BIO de saison	Lait nature P'tit marbré Purée banane BIO	Petit suisse sucré Pain & miel Fruit BIO de saison	Lait au chocolat Cake carotte & miel Fruit BIO de saison



MSC
Produit local



Plat végétarien
BIO



Label Rouge
Viande Française



fait maison
AOP / AOC

Menu miroir : Peut être consommé chaud ou froid selon la météo

NORMAPRO By EUROMAT
EUROMAT