

REGIE DES RESTAURANTS MUNICIPAUX

SEMAINE 44 :

26 octobre 2026 au

1 novembre 2026

Origine viande :	FRANCE = FR	Irlande = IRL	Italie = IT
SOUS CONTRÔLE DIETETIQUE			
Le pain servi est produit dans une boulangerie montbrisonnaise.			
Les produits sont susceptibles d'être modifiés en fonction des contraintes d'approvisionnement.			
PRODUITS LOCAUX			
PRODUITS BIO			

Allergènes : céréales contenant du gluten, crustacé, œuf, poisson, arachide, soja, lait, fruit à coques, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfite, lupin et mollusque.

	RESTAURANT COMTES DE FOREZ	RESIDENCE SENIORS	SCOLAIRES / MENU 1 <i>P. CEZANNE / MENU 1</i>	SCOLAIRES / MENU 2 VEGETARIEN <i>P. CEZANNE / MENU 2 VEGETARIEN</i>
LUNDI 26	Choix d'entrées			
	Emincé de porc FR LOCAL	Choix d'entrées	<i>Terrine de légumes</i>	<i>Terrine de légumes</i>
	Trio de légumes & brocolis	Emincé de porc FR LOCAL	Paupiette de veau FR	Emincé veggie
	Poisson façon "meunière"	Trio de légumes & brocolis	Boulgour BIO	Boulgour BIO
	Semoule BIO	Fromages au choix	<i>Fromage portion *</i>	<i>Fromage portion *</i>
	Fromages au choix	Desserts au choix	<i>Fruit *</i>	<i>Fruit *</i>
	Desserts au choix			
MARDI 27	Choix d'entrées			
	Filet de colin	Choix d'entrées	<i>Taboulé BIO</i>	<i>Taboulé BIO</i>
	Riz pilaf BIO	Filet de colin	Emincé de porc FR LOCAL	Saucisse végétarienne
	Cuisse de canette FR LOCAL	Riz pilaf BIO	Trio de légumes & brocolis	Trio de légumes & brocolis
	Haricots plats	Fromages au choix	Brique du forez LOCAL*	Brique du forez LOCAL*
	Fromages au choix	Desserts au choix	<i>Crème dessert au chocolat</i>	<i>Crème dessert au chocolat</i>
	Desserts au choix			
MERCREDI 28	Choix d'entrées			
	Choix d'entrées	Choix d'entrées	<i>Salade d'endives</i>	<i>Salade d'endives</i>
	Boul'agneau FR	Boul'agneau FR	Filet de poisson	Nuggets végétarien
	Cubes de patates douce	Cubes de patates douce	Riz pilaf BIO	Riz pilaf BIO
	Sauté de dinde FR LOCAL	Fromages au choix	<i>Fromage affiné *</i>	<i>Fromage affiné *</i>
	Fricassée Artichauts/Chorizo FR	Desserts au choix	Compote BIO	Compote BIO
	Fromages au choix			
	Desserts au choix			
JEUDI 29	Choix d'entrées			
	Jambon grillé IT	Choix d'entrées		
	Pommes campagnardes	Jambon grillé IT		
	Poisson du jour	Pommes campagnardes		
	Purée de potiron	Fromages au choix		
	Fromages au choix	Desserts au choix		
	Desserts au choix			
VENDREDI 30	Choix d'entrées			
	Omelette "maison"	Choix d'entrées	<i>Salade "sombbrero"</i>	<i>Salade "sombbrero"</i>
	Gratin de salsifis	Omelette "maison"	Croq' fromage	Croq' fromage
	Sauté de veau FR BIO	Gratin de salsifis	Purée de potiron	Purée de potiron
	Duo de carottes	Fromages au choix	<i>Yaourt fermier *</i>	<i>Yaourt fermier *</i>
	Fromages au choix	Desserts au choix	<i>Pâtisserie</i>	<i>Pâtisserie</i>
	Desserts au choix			
SAMEDI 31		Entrée chaude		
		Sauté de veau FR BIO		
		Duo de carottes		
		Fromages au choix		
		Crème dessert		
LUNDI 2			Omelette Duo de carottes	

Régie municipale des restaurants



Menus :

Restaurant municipal des Comtes de Forez

SEMAINE 44 :

du 26 octobre 2026 au 1 novembre 2026

LUNDI 26	MARDI 27	MERCREDI 28	JEUDI 29	VENDREDI 30
Choix d'entrées Emincé de porc FR LOCAL	Choix d'entrées Filet de colin	Choix d'entrées Boul'agneau FR	Choix d'entrées Jambon grillé IT	Choix d'entrées Omelette "maison"
Trio de légumes & brocolis	Riz pilaf BIO	Cubes de patates douce	Pommes campagnardes	Gratin de salsifis
Poisson façon "meunière"	Cuisse de canette FR LOCAL	Sauté de dinde FR LOCAL	Poisson du jour	Sauté de veau FR BIO
Semoule BIO	Haricots plats	Fricassée Artichauts/Chorizo FR	Purée de potiron	Duo de carottes
Fromages au choix	Fromages au choix	Fromages au choix	Fromages au choix	Fromages au choix
Desserts au choix	Desserts au choix	Desserts au choix	Desserts au choix	Desserts au choix

Les menus sont validés par une diététicienne.

Les produits sont susceptibles d'être modifiés en fonction des contraintes d'approvisionnement.

Le pain servi est produit dans une boulangerie montbrisonnaise

(BIO) : produit issu de l'agriculture biologique (L) : produit local

Origine des viandes : FR France
IT Italie
IR Irlande

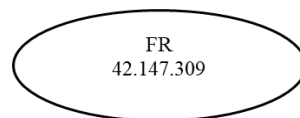
Présence possible de l'ensemble des allergènes dans nos menus :

céréales contenant du gluten, crustacé, œuf, poisson, arachide, soja, lait, fruit à coques, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfite, lupin et mollusque.



**Bon
Appétit**

Régie municipale des restaurants



Menus :

Résidence Séniors des Comtes de Forez

SEMAINE 44 : du 26 octobre 2026 au 1 novembre 2026

LUNDI 26	MARDI 27	MERCREDI 28	JEUDI 29	VENDREDI 30	SAMEDI 31
Choix d'entrées Emincé de porc FR LOCAL	Choix d'entrées Filet de colin	Choix d'entrées Boul'agneau FR	Choix d'entrées Jambon grillé IT	Choix d'entrées Omelette "maison"	Entrée chaude Sauté de veau FR BIO
Trio de légumes & brocolis	Riz pilaf BIO	Cubes de patates douce	Pommes campagnardes	Gratin de salsifis	Duo de carottes
Fromages au choix	Fromages au choix	Fromages au choix	Fromages au choix	Fromages au choix	Fromages au choix
Desserts au choix	Desserts au choix	Desserts au choix	Desserts au choix	Desserts au choix	Crème dessert

Les menus sont validés par une diététicienne

Les produits sont susceptibles d'être modifiés en fonction des contraintes d'approvisionnement

Le pain servi est produit dans une boulangerie montbrisonnaise

(BIO) : produit issu de l'agriculture biologique **(L) : produit local**

Origine des viandes :

FR	France
IT	Italie
IR	Irlande

Présence possible de l'ensemble des allergènes dans nos menus :

céréales contenant du gluten, crustacé, œuf, poisson, arachide, soja, lait, fruit à coques, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfite, lupin et mollusque.

Bon Appétit



Régie municipale des restaurants



Menus : Restaurants scolaires et Centre de Loisirs Paul Cézanne

SEMAINE 44 :

du 26 octobre 2026 à au 1 novembre 2026

LUNDI 26	MARDI 27	MERCREDI 28	JEUDI 29	VENDREDI 30
Paul Cézanne				
Terrine de légumes Paupiette de veau FR Boulgour BIO Fromage portion * Fruit *	Taboulé BIO Emincé de porc FR LOCAL Trio de légumes & brocolis Brique du forez LOCAL* Crème dessert au chocolat	Salade d'endives Filet de poisson Riz pilaf BIO Fromage affiné * Compote BIO		<u>MENU VEGETARIEN</u> Salade "sombbrero" Croq' fromage Purée de potiron Yaourt fermier * Pâtisserie
ALTERNATIVES VÉGÉTARIENNES				
Terrine de légumes Emincé veggie Boulgour BIO Fromage portion * Fruit *	Taboulé BIO Saucisse végétarienne Trio de légumes & brocolis Brique du forez LOCAL* Crème dessert au chocolat	Salade d'endives Nuggets végétarien Riz pilaf BIO Fromage affiné * Compote BIO		Salade "sombbrero" Croq' fromage Purée de potiron Yaourt fermier * Pâtisserie

Les menus sont validés par une diététicienne.

Les produits sont susceptibles d'être modifiés en fonction des contraintes d'approvisionnement.

Le pain servi est produit dans une boulangerie montbrisonnaise.

(BIO) : produit issu de l'agriculture biologique

(L) : produit local



(*) Fruits, légumes et produits laitiers subventionnés dans le cadre de l'aide de l'Union Européenne à destination des écoles

Origine des viandes : FR France
IT Italie
IR Irlande

Présence possible de l'ensemble des allergènes dans nos menus :

céréales contenant du gluten, crustacé, œuf, poisson, arachide, soja, lait, fruit à coques, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfite, lupin et mollusque.

