

MENU DU MOIS DE OCTOBRE 2026
(sous réserve d'approvisionnement ou de modification)

VACANCES SCOLAIRES



TOUTES NOS VIANDES SONT D'ORIGINE France



	28 Septembre au 02 Octobre	05 Octobre au 09 Octobre	SEMAINE DU GOUT 12 Octobre au 16 Octobre
LUNDI	MELON SAUTÉ DE PORC * poisson pané RIZ CAMEMBERT - GOUDA MARS GLACÉ	VEGETARIEN PIZZA VEGETARIENNE (Tomates-mozzarella-olives) OMELETTE AU FROMAGE PETITS POIS YAOURT AROMATISÉ KIWI - PRUNES	VELOUTÉ CHOUX FLEUR ET NOISETTES BOUDIN NOIR SAUCE AU CIDRE ET POMMES CARAMÉLISÉES * paupiette de saumon PUREE DE POMME DE TERRE CHAOURCE - GOUDA AU CUMIN RAISIN NOIR - POMME GRANNY SMITH
MARDI	SALADE DE LENTILLES THON SAUCE ECHALOTES - CREME CRUMBLE DE RATATOUILLE FROMAGE BLANC GATEAU CREME DE MARRONS	SALADE VERTE POISSON DU MARCHÉ PURÉE DE BUTTERNUT TOMME BLANCHE - BUCHE DU PILAT GATEAU AU NUTELLA	RADIS PATES AU SAUMON ET ANETH YAOURT GATEAU AU MICHOKO
JEUDI	SALADE CHOU FLEUR ROTI DE DINDE *Crêpes au fromage BLÉ TOMME GRISE - CHÈVRE RAISIN BLANC - PECHEs	SALADE DE PATES 3 COULEURS (Tomates-basilic-thon) SAUCISSES *Saucisse végétale HARICOTS BEURRE FROMAGE AIL ET FINES HERBE ANANAS - POMMES	VEGETARIEN CAKE OLIVES NOIRES - FETA - ORIGAN GRATIN DE PATATES DOUCES AU CURRY FROMAGES BLANC FRUITS SECS (MELANGE + PRUNEAUX+ ABRICOTS)
VENDREDI	VEGETARIEN SALADE COMPOSEE (Verte œufs mais avocats) PATES SAUCE AU BLEU YAOURT COMPOTE POMMES BANANES ET BISCUIT	CAROTTES RAPÉES POULET CHASSEUR *Nugget's de bé CÉRÉALES GOURMANDES PETIT SUISSE COOKIES	SALADE VERTE - TOMATES-OLIVES VERTES-MAIS PIZZA CHEVRE MIEL POMME DE TERRE LARDONS *Pizza chèvre miel pomme de terre TIRAMISU FRAMBOISE SPECULOOS

BON APPETIT !... ET BONNES VACANCES



Fait Maison



Bio



Produit Local



Produit label rouge

*plats de substitution