



Menu

Du 5 au 9 octobre 2026



LE JOUR DU



LUNDI 05/10	MARDI 06/10	MERCREDI 07/10	JEUDI 08/10	VENDREDI 09/10
 Carottes râpées + vinaigrette	 Macédoine mayonnaise		 Concombre + vinaigrette	 Mâche croutons + vinaigrette
 Emincé de poulet sauce coriandre	 Hoki sauce matelote		 Spaghettis sauce bolognaise + emmental râpé	 Piperade aux haricots rouges (tomate, courgette, poivrons..)
 Galette tex mex	 Omelette		 Spaghetti bolognaise de lentilles	
Gnocchis	Riz et brocolis			Boulghour
	 Pont l'Evêque AOP			Fraidou
Yaourt nature + sucre	 Produits BIO  Label Rouge  Viande d'origine Française	 Bleu blanc cœur  pêche responsable  Plat végétarien	 Nouvelles recettes  Appellation d'origine contrôlée	 Appellation d'Origine Protégée  Indication Géographique Protégée

* sous réserve de disponibilité des produits

LUNDI 12/10	MARDI 13/10	MERCREDI 14/10	JEUDI 15/10	VENDREDI 16/10
Salade de betterave rouge aux pommes + vinaigrette framboise	Salade d'endives aux croutons + vinaigrette		Carotte râpée mimolette + vinaigrette	Chou rouge pomme + vinaigrette
Goulash de bœuf sauce hongroise (tomate, thym, poivrons, paprika)	Pavé fromager		Cuisse de poulet crème de chou fleur au cumin	Knack * knack volaille
Bouchée de blé	Poêlée de patate douces / petits pois		Omelette	Quenelle nature
Riz pilaf			Torsades tricolores	Fondue de poireaux
Camembert	Saint Paulin		Emmental	Brie
Crème dessert vanille	Banane		Kiwi	Carrot'cake
Production locale Viande racée Spécialité du chef	Produits BIO Label Rouge Viande d'origine Française	Bleu blanc cœur Pêche responsable Plat végétarien	Nouvelles recettes Appellation d'origine contrôlée	Appellation d'Origine Protégée Indication Géographique Protégée

* sous réserve de disponibilité des produits