

MENUS DU 5 AU 16 OCTOBRE 2026

 Lundi 05/10 Saucisson à l'ail et cornichon Paupiette de veau au romarin Poêlée de courgettes et de pommes de terre Fruit   	 Mardi 06/10 Rôti de porc sauce Mexicaine Riz Bio Haricots rouges à la tomate Emmental Fruit Bio   	 Jeudi 08/10 Tomates vinaigrette Colin gratiné au fromage Pommes boulangères Compote pomme vanille   	 Vendredi 09/10 Crêpe au fromage Trio de légumes BIO (carottes, brocolis, chou-fleur) Yaourt arôme Gâteau au chocolat  
 Lundi 12/10 Sauté de bœuf et son jus Ratatouille - Semoule Vache Picon Yaourt aromatisé bio local cerise    	 Mardi 13/10 Carottes râpées à la mangue Emincé de poulet au curcuma Purée de potiron Cake à l'orange 	 Jeudi 15/10 Bolognaise végétale Coquillettes Bio Gouda Flan au chocolat  	 Vendredi 16/10 Concombres sauce ciboulette Poisson meunière Epinards hachés à la crème Pommes vapeur Fruit    