

MENUS du 5 octobre au 16 octobre 2026

<u>Lundi 5 octobre</u>	<u>Mardi 6 octobre</u>	<u>Mercredi 7 octobre</u>	<u>Jeudi 8 octobre</u>	<u>Vendredi 9 octobre</u>
Betterave cuite vinaigrette Sauté de bœuf marengo Semoule Bio Saint Nectaire à la coupe AOP Liégeois vanille	Salade de pommes de terre Poulet Tandoori Haricots verts Bio persillés Petit suisse nature Poire	Ciselée d'iceberg Blanquette de la mer (MSC) Riz Bio Buchette mélangée à la coupe Compote pomme	Mortadelle Boulettes végétariennes tomate mozzarella Purée de légumes Fromage blanc nature Banane Bio	Céleris sauce gribiche Filet de lieu (MSC) sauce moutarde Lentilles Bio Local Vache Picon Flan chocolat
<u>Lundi 12 octobre</u>	<u>Mardi 13 octobre</u>	<u>Mercredi 14 octobre</u>	<u>Jeudi 15 octobre</u>	<u>Vendredi 16 octobre</u>
Salade de Pois chiches Bio Local Saucisson Lyonnais Maison Gast (69) Ratatouille à base de courgettes HVE Carré ligueil à la coupe Nashi	Carottes râpées vinaigrette Veau marengo Eleveurs Chevillotte (25) Riz Chanteneige Crème dessert vanille 	Salade de perles aux 3 couleurs Galette de patate douce Gratin de courges Renoud Grappin (01) Petit suisse nature Gâteau ai pain d'épice (œufs Bio)	Salade haricots verts Bio vinaigrette à l'échalote Sauté de porc aux olives Eleveurs Chevillotte (25) Pommes rissolées Fromage blanc nature Kaki	Salade verte aux olives noires Pané sarrasin/lentilles aux poireaux Petits pois Cantadou Moelleux au chocolat (œufs Bio)



VACANCES D'AUTOMNE : du 19/10 au 30/10/2026



**Bon appétit !
Fournisseur : RPC à MANZIAT (01)**

