

MENUS DU 05/10/2026 AU 09/10/2026

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

	Lundi 05/10/2026	Mardi 06/10/2026	Mercredi 07/10/2026	Jeudi 08/10/2026	Vendredi 09/10/2026
Entrée	Brocolis sauce tartare	Salade de pomme de terre		Mortadelle*	Céleris sauce gribiche
Plat	Falafels sauce orientale	Poulet tandoori		Rôti de dinde sauce gravy	Filet de lieu MSC sauce moutarde
Accompagnement	Semoule BIO	Haricots verts persillés (haricots BIO)		Purée de légumes	Lentilles BIO LOCAL
Laitage	Saint Nectaire à la coupe AOP	Rond de Burdigues à la coupe		Fromage blanc	Vache picon
Dessert	Crème dessert chocolat	Raisins		Banane BIO	Panacotta du Chef au caramel

* = Plat avec du porc (PC)=Plat complet

MENUS DU 12/10/2026 AU 16/10/2026

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

	Lundi 12/10/2026	Mardi 13/10/2026	Mercredi 14/10/2026	Jeudi 15/10/2026	Vendredi 16/10/2026
Entrée	Salade de pois chiches BIO LOCAL	Carottes rapées		Salade haricots verts BIO vinaigrette à l'échalotte	Salade verte aux olives noires
Plat	Finger à la mozzarella	Veau marengo Eleveurs Chevillotte (25)		Sauté de porc* aux olives Eleveurs Chevillotte (25)	Quenelle de carpe tomate Fumet des Dombes (01)
Accompagnement	Ratatouille à base de courgettes HVE	Riz		Pommes rissolées	Petit pois
Laitage	Petit nova BIO aromatisé	Fromage frais de chèvre Fromagerie Bernard (71)		Tomme GAEC de la Leschère (01)	Yaourt brassé Désiris (01) HVE fruits exotiques
Dessert	Nashi	Île flottante		Pomme	Moelleux au chocolat à (oeufs BIO)

* = Plat avec du porc (PC)=Plat complet