

	Du 5 au 9 octobre	qualité		Du 12 au 16 octobre	qualité		Du 19 au 23 octobre	qualité		Du 26 au 30 octobre	qualité	
LUNDI	Pâté de campagne Sauté de dinde à la moutarde Haricots-verts Crème au praliné	   	Recettes de nos régions	<u>La Bretagne</u> Soupe de légumes Marmite de poisson au cidre Poêlée Bretonne Far Breton	   							
MARDI	 Repas végétarien Lentilles à la Marocaine Semoule Saint Nectaire Fruit frais de saison	   		<u>La Provence</u> Poulet aux olives Riz Tome Fruit frais de saison	   							
MERCREDI												
JEUDI	Farfalles Au saumon Brie Fruit frais de saison	   		<u>Le Pas de Calais</u> Betteraves échalottes Tarte au maroilles Salade verte Fromage blanc Spéculoos	   							
VENREDI	Rôti de veau Carottes glacée Camembert Gâteau d'anniversaire	   		<u>L'Alsace</u> Salade de cervelas Roïgebrageldi (Cocotte de pomme de terre au lard) Compote de pommes	   							

Menus validés par Maylis BELANGE - Diététicienne

Toutes nos viandes de 1ère catégorie sont fraîches et d'origine "France"

Origine des produits:

FRAIS



IGP



Bleu Blanc Coeur



AOP



MSC



BIO



FAIT MAISON



HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE



LABEL ROUGE



La Ferme BODART



ALLERGENES

Semaine du 05 AU 09 OCTOBRE 2026

	MENU	GLUTEN	LAIT	ŒUFS	MOUTARDE	FRUIT A COQUE	POISSON	MOLLUSQUES	CRUSTACES	LUPIN	SULFITES	SESAME	CELERI	ARACHIDES	SOJA
LUNDI	Pâté de campagne Sauté de dinde à la moutarde Haricots-verts Crème au praliné	x x x	x x x		x	x			x	x x x					
MARDI	Lentilles à la Marocaine Semoule Saint Nectaire Fruit frais de saison	x	x		x	x			x		x	x			
MERCREDI															
JEUDI	Farfalles Au saumon Brie Fruit frais de saison	x x	x x			x	x	x	x x	x					
VENREDI	Rôti de veau Carottes glacée Camembert Gâteau d'anniversaire	x x	x x x	x	x				x x	x x					

ALLERGENES

Semaine du 12 AU 16 OCTOBRE 2026

	MENU	GLUTEN	LAIT	ŒUFS	MOUTARDE	FRUIT A COQUE	POISSON	MOLLUSQUES	CRUSTACES	LUPIN	SULFITES	SESAME	CELERI	ARACHIDES	SOJA
LUNDI	Soupe de légumes Marmite de poisson au cidre Poêlée Bretonne Far Breton	x x	x x x	x		x	x	x	x	x x x			x x		
MARDI	Poulet aux olives Riz Tome Fruit frais de saison	x	x						x	x					
MERCREDI															
JEUDI	Betteraves échalottes Tarte au maroilles Salade verte Fromage blanc Spéculoos	x x x	x x x	x	x x	x			x	x x x					
VENDREDI	Salade de cervelas Roïgebrageldi (Cocotte de pomme de terre au lard) Compote de pommes	x x	x x	x	x				x	x x x					