



Menus du lundi 28 septembre au vendredi 13 novembre 2026

Menu susceptible d'être modifié en fonction des stocks et / ou des livraisons

LUNDI 28/09	MARDI 29/09 Végétarien	JEUDI 01/10	VENDREDI 02/10
Salade verte, chèvre, noix Couscous et ses légumes Quatre quarts au citron	Salade de tomate Mini penne au boursin Migliaccio	Salade de betterave et maïs Pintade Torsades Bulguy Poire	Salade niçoise Saaumon Fondue de poireau Emmental Pomme, biscuit
LUNDI 05/10	MARDI 06/10	JEUDI 08/10	VENDREDI 09/10 Végétarien
Carottes râpées Lasagnes Bolognaises Pomme au four	Salade cœur de palmier Blanquette de veau Riz Entremet chocolat Raisin	Salade d'avocat Sauté de porc à la provençal Trio de légumes Mimolette Riz au chocolat	Cake courgette, féta Galette de pomme de terre Salade Mousse à la fraise
LUNDI 12/10	MARDI 13/10 Végétarien	JEUDI 15/10	VENDREDI 16/10
Concombre à la crème Rôti de porc Petits pois Saint Nectaire Pain perdu	Taboulé Lasagnes chèvre, épinards Moelleux au chocolat	Saucisson à l'ail Poulet Frites Fournol Compote	Salade de mâche Queue de lotte à l'Armoricaïne Riz Liégeois
LUNDI 02/11	MARDI 03/11	JEUDI 05/11 Végétarien	VENDREDI 06/11
Salade pomme de terre, thon Escalope viennoise Haricots verts Mini cabrette Poire	Céleri rémoulade Saucisse Lentilles Fromage blanc sucré Compote	Salade de haricot rouge Clafoutis brocoli chèvre Éclair au chocolat	Macédoine de légumes Gratin de pâtes aux courgettes et saumon Yaourt nature sucré Pomme

Fruits locaux



Légumes BIO : Pommes de terre, carottes, oignons, poireaux, œufs,

Allergènes : Céréales, Crustacés, Œufs, Arachide, Soja, Lait, Fruits à coques, Moutarde, Sésame, Sulfites, Lupin, Mollusques, Poisson, Célééri

Toutes les viandes sont d'origine française.

La cuisine est faite maison et sur place par Fabienne notre professionnelle de cuisine.

