

Menu OCTOBRE 2026

Ces menus sont prévus sous réserve d'approvisionnement

Viande française provenant d'une boucherie locale, poisson frais le jeudi provenant de la coop de VERRIERES

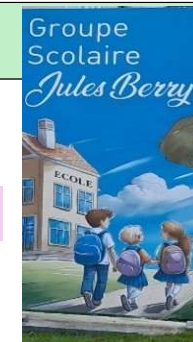
Ferme de la Fayaudrie

yaourts circuit court

TOUS LES REPAS SONT CUISINÉS SUR PLACE PAR ANTOINE

Cuisine du Chef

Dans la mesure du possible les légumes et fruits sont frais et bio



MENU VÉGÉTARIEN une fois par semaine le lundi

	lundi	mardi	jeudi	vendredi
Semaine du 28 septembre au 2 octobre	Pamplemousse Pané de blé aux épinards Fromage Salade Yaourt  	Salade composée Filet de poulet sauce grand-mère Semoule Fromage Fruits  	Cruautés Raviolis Salade Fromage Fruits  	Lentilles vinaigrette Paupiette de dinde Petits pois carottes Fromage Fruits  
Semaine du 05 au 09 octobre	Pastèque Omelette aux champignons Salade Fromage Glace   	Rilette de thon Sauté de porc Haricots verts Fromage Fruits  	Mogettes vinaigrette Poisson crème citron Duo de choux Fromage Yaourt  	Sardines à l'huile Moussaka Salade Fromage Gâteau au chocolat  
Semaine du 12 au 16 octobre	Taboulé Parmentier de lentilles Salade Fromage Fruits   	 MENU ITALIEN Tomates Mozarella Pâtes à la carbonara Tiramisu aux fraises  	Pâté Parmentier de poisson Salade Yaourt aux fruits  	Comcombres Bœuf / carottes Fromage Fruits  