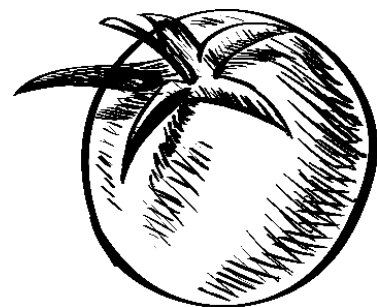




En souligné : Repas des maternelles servi à table

du 12-oct. au 16-oct.

Lundi

Menu 5 en 4



Salade de coquillettes au Cantal AOP aux herbes fraîches

ou Salade de boulgour à la féta

Mijoté de bœuf BIO-LOCAL aux carottes & thym

Petits pois aux oignons grelots et Lentilles mijotées



Fruit de saison LOCAL



Mardi

Menus GreenDay



Brocolis aux amandes

ou Salade d'haricots verts aux herbes

Lasagnes végétariennes à la bolognaise de pois BIO



Plat complet

Brie

ou Saint Nectaire AOP



Fruit de saison BIO



Mercredi

Radis rose croq' en bouche

Escalope de porc PF grillé aux abricots secs



Polenta moelleuse

Pont l'Evêque AOP



Compote de pommes BIO à la cannelle



Jeudi

Circuit en train dans les montagnes Suisses

Salade verte composée aux petits légumes

ou Carottes BIO râpées & vinaigrette



Emincé de veau Zurichois aux champignons

Rôstis de pommes de terre

Poêlée de haricots plats & champignons

Emmental

ou Tomme

Gâteau au chocolat



Vendredi

Salade de blé aux herbes fraîches

ou Salade de maïs aux petits légumes

Filet de poisson & sa sauce ciboulette

Gratin de courge

et Semoule à l'huile d'olive



Fromage blanc BIO nature

ou Yaourt BIO aromatisé



Fruit de saison LOCAL



* Sous condition d'approvisionnement

Circuit en train au cœur des montagnes Suisses

Jeudi 15 octobre 2026

mrs