

Menus

Du 2 au 6 novembre 2026



Lundi

* Terrine de campagne

Friand au fromage

Moelleux au bœuf
sauce barbecue



Haché veggie
pois & tournesol

Haricots verts
en persillade

Yaourt fermier
à la vanille

Orange

Mardi

Cœur de laitue



Coquillettes
semi-complètes océane
(plat complet)



Gratin de coquillettes
semi-complètes
au fromage
(plat complet)

Edam

Crème dessert vanille

Mercredi

Salade des rizières

Sauté de volaille
grand-mère

Nem aux légumes

Gratin de courges

Bûchette mélangée



Banane

Jeudi



Salade verte

* Tartiflette
(plat complet)

Tartiflette forestière
(plat complet)

Petit suisse aromatisé

Poires cuites
au caramel beurre salé

Vendredi

Menu végétarien

Chou chinois
vinaigrette au miel

Escalope viennoise veggie



Carottes au cumin

Fromage blanc

Éclair au chocolat

* Plat avec porc

Plat sans viande



Plat bio