

Menu

DU 28 SEPT AU 02 OCTOBRE 2026



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 ENTRÉE	Salade de pate au pesto et mozza  Courgettes crues en vinaigrette 	Taboulé de fin d'été  Duo concombre, tomates, emmental 	Carottes râpées orange cumin  	Velouté de lentilles corail à l'indienne  	Betteraves vinaigrette échalotes   Poireaux vinaigrette 
 PLAT PRINCIPAL	Omelette fromage  	Filet de colin thym citron 	Roti de porc, sauce moutardé,  	Manchon de poulet  	Bœuf carottes mijotés en sauce  
 ACCOMPAGNEMENT	Purée de carottes  Haricots verts 	Meli mélo de légumes à la marocaine 	Pomme de terre sautée 	Purée de brocoli  Demi tomates persillées	Flageolet 
 PRODUIT LAITIER		Tome d'anjou 			Fromage à tartiner
 DESSERT	Yaourt nature sucrée 	Fruits de saison (pommes raisins) 	Méli mélo yaourt <u>Goûter</u> Fromage frais, pains 	Gateau aux pommes 	Fruits  (poires, bananes)



Produits issus de l'agriculture biologique



Viandes bovines, porcines et volailles origine France



Fait maison



Menu végétarien



Menu thème



Produits de chez nous

Des changements peuvent intervenir selon les approvisionnements ou prix du marché.

