

Menu

DU 12 AU 16 OCTOBRE 2026



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 ENTRÉE	Salade pomme de terre Piemontaise  (sans tomates) Sardines beurre	Salade de carottes, œufs et dés emmental Salade coleslaw	Friand au chèvre maison	Salade de betteraves fraîches persil échalottes   Choux vert et pommes	Rosette, beurre  Tartinade lentilles corails, dip légumes 
 PLAT PRINCIPAL	Poisson pané Ketchup maison	Gratin de creuset au reblochon	Mijoté de porc a l'ancienne	Saucisse de Toulouse 	Effiloché de cuisse de dinde, sauce façon poule au pot 
 ACCOMPAGNEMENT	Petite pois carotte	Salade verte, poêlé de légumes d'automne (potimarron, poireaux)	Purée de pomme de terre maison	Haricots blanc façon cassoulet (carottes, sauce tomates)	Riz basmati carottes
 PRODUIT LAITIER	cantal			montboissié 	
 DESSERT	Fruits du moment  (bananes, raisins ou prunes)	Mousse chocolat	Compte de pommes, biscuit <u>Goûters</u> Yaourt nature sucré  , petit biscuit	Compote de pêche	Gâteau chocolat haricot rouge



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.

