

Menu

DU 19 AU 23 OCTOBRE 2026



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 ENTRÉE	Quiche fromage	Carottes râpées à l'emmental 	Paté de campagne	Betteraves fromage philadelphia 	Soupe de courges 
 PLAT PRINCIPAL	sauce bolognaise (viande de bœuf) 	Mijoté de dinde à la crème	Steak de bœuf 	Nuggets poisson	Chili végétarien
 ACCOMPAGNEMENT	Pate	Flageolet carotte	Petits pois carottes, sauce jus de boeuf	Pomme de terre sauté	Riz créole 
 PRODUIT LAITIER	Fromage frais à tartiner				Emmental 
 DESSERT	Compote de pommes <u>Goûters</u> pain chocolat, jus d'orange	Crème dessert chocolat <u>Goûters</u> pommes, cookies	Riz au lait, caramel beurre salé <u>Goûters</u> quatre quart, compote	Yaourt aux fruits  <u>Goûters</u> banane madeleine	Poires ou pommes <u>Goûters</u> BN et verre de lait



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.

