



Lundi 28/09/26 Betteraves en salade Sauté de veau sauce moutarde Semoule BIO AB Fromage <u>Fruit de saison</u>	Mardi 29/09/26 <u>Tomates mozzarella</u> Petit salé aux lentilles Fromage Fromage blanc	Mercredi 30/09/26 Salade de pâtes Escalope viennoise Gratin d'épinards BIO AB Fromage <u>Fruit de saison</u>	Jeudi 01/10/26 Octobre rose Œuf « mirosa » et <u>radis roses</u> « Rosotto » et crevettes roses Fromage Bavaois fruits roses	Vendredi 02/10/26 Sardines à la tomate Colin façon bouillabaisse Pommes vapeur Fromage <u>Fruit de saison</u>
Lundi 05/10/26 <u>Salade verte et croutons</u> Côte de porc Crumble de légumes Fromage Yaourt fraise BIO AB	Mardi 06/10/26 Semaine bleue <u>Chou rouge en salade</u> Cordon bleu Purée de vitelotte Bleu Tarte aux myrtilles	Mercredi 07/10/26 Salade de haricots blancs Bœuf carottes Fromage <u>Fruit de saison</u>	Jeudi 08/10/26 Bouillon vermicelles Moussaka Fromage <u>Fruit de saison</u> BIO AB	Vendredi 09/10/26 <u>Champignons en salade</u> Calamar à l'armoricaine Spaghettis BIO AB Fromage Crème dessert vanille HVE
Semaine du goût : sucré ou salé ?				
Lundi 12/10/26 <u>Carottes râpées à l'orange</u> Sauté de volaille aux figes Frites de patates douces Toast camembert miel noisette Yaourt aux fruits	Mardi 13/10/26 <u>Salade pomme - céleri</u> Rôti de porc au caramel Petits pois sautés Fromage Gâteau choco-courgette maison	Mercredi 14/10/26 Tatin d'endives Boudin noir aux pommes Ecrasé de potimarron Fromage <u>Fruit de saison</u>	Jeudi 15/10/26 <u>Salade de melon, feta et tomates</u> Tajine d'agneau aux fruits secs Semoule Toast poire roquefort Petit suisse	Vendredi 16/10/26 Salade de riz façon hawaïenne Saumon miel citron Fenouil sauté Fromage <u>Fruit de saison</u>

Les menus peuvent être modifiés en cas de problème technique, défaut d'approvisionnement ou de grève.

Produit de saison
 Produit local *
 Viande française
 Pêche durable



Appellation d'Origine Contrôlée / Protégée
 Indication Géographique Protégée
 Label Rouge
 Haute Valeur Environnementale
 Agriculture Biologique



Du pain **BIO**, frais, à chaque repas, fourni par un artisan boulanger local !
 Tous nos œufs sont **BIO** issus de poules élevées en production locale.

*Sauf fruits exotiques



Lundi 19/10/26 Salade de pois chiches Cuisse de poulet Beignet de courgettes Fromage <u>Fruit de saison</u>	Mardi 20/10/26 Cœurs de palmier Goulash à la hongroise Gnocchis Fromage <u>Fruit de saison</u> BIO AB	Mercredi 21/10/26 <u>Salade verte</u> Tartiflette aux poireaux Fromage Fromage blanc aux fruits rouges	Jeudi 22/10/26 Crêpe au fromage Omelette Poêlée de légumes Fromage <u>Fruit de saison</u>	Vendredi 23/10/26 <u>Salade d'avocats</u> Cassolette de thon Boulghour BIO AB Fromage Compote
Lundi 26/10/26 <u>Carottes râpées</u> Lapin Tagliatelles Fromage Petit suisse aux fruits	Mardi 27/10/26 Choucroute Fromage <u>Fruit de saison</u>	Mercredi 28/10/26 <u>Salade d'endives</u> Colombo de veau Riz Fromage Yaourt vanille BIO AB	Jeudi 29/10/26 Apéritif d'octobre Haché de veau Gratin de potiron Fromage Gâteau maison	Vendredi 30/10/26 Asperges sauce mousseline Lasagnes saumon-épinards Fromage <u>Fruit de saison</u>

Les menus peuvent être modifiés en cas de problème technique, défaut d'approvisionnement ou de grève.

Produit de saison

Produit local *

Viande française

Pêche durable



Appellation d'Origine Contrôlée / Protégée



Indication Géographique Protégée



Label Rouge



Haute Valeur Environnementale



Agriculture Biologique



Du pain **BIO**, frais, à chaque repas, fourni par un artisan boulanger local !



Tous nos œufs sont **BIO** issus de poules élevées en production locale.

*Sauf fruits exotiques