

AU MENU

Semaine du 12 au 16 octobre 2026 (S42)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	Les Iles JEUDI	VENDREDI
Entrées	 <u>Betteraves HVE</u>	<u>Velouté de légumes</u>		 <u>Accras de morue</u>	 <u>Cervelas nature</u>
	Macédoine mayonnaise	Boullgour au thon			Salade de blé aux p'tits légumes
Plats Protidiques	<u>Filet de poulet LNA FR basquaise</u>	 <u>Tortellinis ricotta épinards sauce tomates</u>		  <u>Saucisse sauce rougail HVE</u>	 <u>Pépites de poisson MSC aux 3 céréales</u>
	Poisson pané			 <u>Saucisse végétale sauce rougail</u>	
Accompagnements	<u>Frites au four</u>	<u>Plat complet</u>		 <u>Riz</u>	 <u>Ratatouille</u>
Fromage / Laitage	 <u>Gouda</u>	<u>Rondelé Ail et Fines Herbes</u>		 <u>Fromage fondu</u>	<u>Petit suisse sucré</u>
	Yaourt aromatisé	Yaourt sucré		Petit suisse aux fruits	Tomme noire
Desserts	 <u>Compote de pommes HVE</u>	  <u>Fruit frais</u>		 <u>Cake mangue coco</u>	<u>Arlequin de fruits coupelle</u>
	Yaourt velouté aux fruits	Dessert lacté vanille			Liégeois chocolat

Suggestion de notre diététicienne

 Contient du porc

 BIO

Produits durables et de qualité (HVE, Label Rouge, Nouvelle Agriculture, AOP, AOC, Pêche Durable...)

 Fournisseurs locaux

 Elaboré dans notre cuisine

 Fruit et/ou légume cru de saison

 Plat végétarien

Pains fournis par nos deux boulangeries

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés par les aléas d'approvisionnement