

Semaine du 5 au 9 octobre 2026 (S41)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	 <u>Salade de pâtes aux légumes</u>	<u>Concombre vinaigrette</u>		 <u>Tomates</u>	<u>Salade chef (carottes tomates maïs et salade verte)</u>
Plats Protéiques	  <u>Omelette</u>	<u>Lamelle Kebab méditerranéenne</u>		 <u>Saucisson ail</u>	Bâtonnet de surimi mayonnaise
		 <u>Palet végétarien montagnard</u>		 <u>Roti de porc HVE aux oignons</u>	 <u>Curry de poisson MSC à l'indienne</u>
Accompagnements	 <u>Ratatouille</u>	<u>Pommes rissolées</u>		<u>Haricots blancs à la tomate</u>	<u>Purée de Brocolis</u>
Fromage / Laitage	 <u>Brie pointe</u>	 <u>Emmental BIO</u>		<u>Petit moulé</u>	 <u>Yaourt sucré</u>
	Petit suisse sucré	Yaourt sucré		Petit suisse aux fruits	Bûchette lait mélange
Desserts	 <u>Crème dessert chocolat</u>	 <u>Compote pomme abricot HVE</u>		<u>Bâteau basque</u>	 <u>Fruit frais</u>
	Pêche au sirop	 <u>Fruit frais</u>			Flan nappé caramel

Suggestion de notre diététicienne



Contient du porc



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

 BIO



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