

MENU

Semaine 6 - Du 05 au 09 Octobre 2026

	LUNDI 05/10	MARDI 06/10	JEUDI 08/10	VENDREDI 09/10
ENTREE	Salade verte  aux noix Coleslaw Emincé de radis vinaigrette Salade verte 	Taboulé Lentilles  à l'échalote Salade de riz arlequin Salade verte 	Terrine de poisson Pâté en campagne  Œuf dur  mayonnaise Salade verte 	Tomates  aux dés de brebis Chou rouge aux pommes Courgettes sauce bulgare Salade verte 
PLAT DU JOUR	Emincé de dinde  sauce aigre douce  Pané blé épinards emmental	Bœuf  braisé  Filet de merlu sauce armoricaine	Poulet sauté  au jus  Fileté de poisson meunière	Pilaf de riz  au jambon  et légumes  Risotto  julienne de légumes  et mozzarella
ACCOMPAGNEMENTS	Courgettes aux herbes de Provence Blé 	Gratin de chou fleur Céréales méditerranéennes	Petits pois  Purée de pommes de terre fraîches	Julienne de légumes  Riz 
LAITAGES	Yaourt nature  Fromage blanc Fourme d'Ambert  Emmental 	Yaourt nature  Petit suisse Abondance  Bûche du Pilat	Yaourt nature  Yaourt aromatisé Cantal  Chanteneige	Yaourt nature  Faisselle Livarot  Coulommiers 
DESSERTS	Corbeille de fruits  Eclair au chocolat Beignet à la framboise	Corbeille de fruits  Compote  Duo pomme raisin Méli mélo de fruits	Corbeille de fruits  Compote fraîche pomme mangue Crumble aux fruits rouges Dés de poire au sirop	Corbeille de fruits  Compote  Lacté à la vanille Semoule au lait

Légende :



Produit de la mer durable



Marée fraîche



Plat végétarien



Certifié Label Rouge



Issu d'exploitation à haute valeur environnementale



AOP



BIO