

MENU

Semaine 7 - Du 12 au 16 Octobre 2026

SEMAINE DU GOÛT : Le pain dans tous ses états

	LUNDI 12/10	MARDI 13/10	JEUDI 15/10	VENDREDI 16/10
				
ENTREE	Tartine butternut poire fourme d'Ambert Crêpe aux champignons Pizza reine Salade verte 	Salade d'endives aux croûtons Gaspacho Concombre  sauce blanche Salade verte 	Carottes râpées  aux noix Salade de tomates  vinaigrette balsamique Tartinade de légumes et gressin Salade verte 	Pain polaire et rillettes au colin d'Alaska  et haricots blancs Pâté de campagne  Œuf dur  mayonnaise Salade verte 
PLAT DU JOUR	Sauté de porc  sauce fermière  Nugget's de blé	Bolognaise de canard haricots blancs et tomate  Sauce végétale aux légumes	Sauté de bœuf  sauce aux olives liée à la chapelure  Filet de poisson sauce citron	Cuisse de poulet  rôtie  Quenelles de poisson (carpe) sauce nantua
ACCOMPAGNEMENTS	Poêlée de légumes  Mélange de céréales (riz, orge, lentilles)	Epinards  Macaroni semi complets 	Blettes persillées Frites	Purée de courge Semoule 
LAITAGES	Yaourt nature  Petit suisse Pont l'Evêque  Brie 	Yaourt nature  Faisselle Bleu d'Auvergne  Saint Bricet	Yaourt nature  Yaourt aromatisé Comté  Mimolette	Yaourt nature  Fromage blanc Saint Nectaire  Carré
DESSERTS	Corbeille de fruits  Compote  Pomme au four  et crumble de pain d'épices Banane  au caramel	Corbeille de fruits  Compote fraîche aux pommes Fromage blanc  aux brisures de spéculoos Brioche perdue, compotée myrtilles	Corbeille de fruits  Compote  Dips de pomme  et coulis Salade de fruits	Corbeille de fruits  Pudding Cake aux pépites de chocolat

Légende :



Produit de la mer durable



Marée fraîche



Plat végétarien



Certifié Label Rouge



Issu d'exploitation à haute valeur environnementale



AOP



BIO