

SEMAINE DU 05 AU 11 OCTOBRE 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
ENTREES	Potage	Concombre à la menthe	Sardine à la tomate	Tarte au fromage	Salade verte	Maquereau à la moutarde	Tarte tomates chèvre
PLATS	Boulettes d'agneau à l'orientale	Choucroute (PC)*	Boudin blanc à l'orange* 	Filet de colin meunière	Hachis parmentier (PC)  	Filet de poulet grand-mère	Osso bucco de dinde à la tomate
ACCOMP.	Penne 		Gratin de poireaux-pommes de terre 	Gratin de salsifis		Carottes au beurre	Jardinière de légumes
FROMAGES	Pont l'évêque 	Camembert	Fromage frais sucré	Yaourt à la vanille 	Mimolette	Produit laitier	Fromage
DESSERTS	Liégeois chocolat	Fruit de saison 	Gâteau au fromage blanc et fleur d'oranger 	Banane	Fruit de saison 	Fruit de saison	Pâtisserie

(P.C.) = plat complet

(*) Contient du porc

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

INFORMATIONS
Salade piémontaise : Pommes de terre, tomates, jambon de dinde en dés, poivrons verts, olives, cornichons, œuf dur Trio de légumes : Carottes, chou-fleur, brocolis

 Plat Fait Maison	 Produit Issue de l'Agriculture Biologique
 Label Rouge	 MSC Pêche Durable
 Viande Bovine Française	 Haute Valeur Environnementale
 Produits Locaux	 Appellation d'Origine Protégée
 Plat Végétarien	

NOM DU CLIENT :