



Origine de
nos viandes



Plat sans viande
* = Plat avec du porc



Menus A

DU 05/10/2026 AU 11/10/2026

S41

	<i>lundi 5</i>	<i>mardi 6</i>	<i>mercredi 7</i>	<i>jeudi 8</i>	<i>vendredi 9</i>	<i>samedi 10</i>	<i>dimanche 11</i>
1	Brocolis sauce tartare		Salade iceberg et ses croûtons	Mortadelle*	Céleris sauce gribiche	Pâté croute* (Maison Bollard)	Mâche aux noix
2							
3		Courgettes râpées					
4	Potage façon Saint-Germain	Potage cultivateur	Velouté de courgettes	Soupe du potager	Velouté forestier	Velouté maraicher	Soupe à l'oignon
1	Sauté de boeuf marengo	Poulet tandoori	Chili con carne			Tomate farcie*	Brandade de morue (MSC) (plat complet)
2				Tarte thon & tomate	Palette de porc* à la diable		
3							
4							
1	Semoule BIO		Riz BIO	Purée de légumes	Lentilles BIO LOCAL		Purée de pommes de terre
2		Pommes rissolées				Riz BIO	
3							
4							
1	Saint Nectaire à la coupe AOP	Rond de Burdigues à la coupe	Yaourt nature fermier Désiris HVE		Vache picon	Saint-Félicien à la coupe	Fromage blanc
2	Brie	Tomme blanche		Samos			
3			Saint paulin	Edam portion	Tomme noire	Camembert	Bleu douceur
4							
1	Crème dessert chocolat	Raisins	Compote pomme/framboise	Banane BIO	Panacotta du Chef au caramel	Pruneaux au sirop	Génoise aux myrtilles (oeufs BIO)
2	Liégeois vanille	Poire	Kiwi	Pomme	Flan chocolat	Mousse au citron	Pomme cuite au four
3							
4							