



Origine de
nos viandes



Plat sans viande
* = Plat avec du porc



Menus A

DU 19/10/2026 AU 25/10/2026

S43

	<i>lundi 19</i>	<i>mardi 20</i>	<i>mercredi 21</i>	<i>jeudi 22</i>	<i>vendredi 23</i>	<i>samedi 24</i>	<i>dimanche 25</i>
1	Betterave cuite vinaigrette		Pavé au poivre*	Concombres sauce kebab	Coeur de laitue et maïs		Terrine de lapin*
2		Mâche emmental					
3						Chou rouge aux lardons* vinaigrette	
4	Soupe minestrone	Velouté de courgettes	Potage cultivateur	Soupe aux pois cassés	Velouté Dubarry	Velouté de courgettes	Velouté forestier
1	Jambon grillé*		 Filet de Colin d'Alaska MSC meunière	 Couscous aux légumes, poulet et merguez	 Sauce bolognaise	Tête de veau sauce gribiche	 Tarte saumon & ciboulette
2		Omelette à la provençale					
3							
4							
1	Lentilles BIO LOCAL	Haricots verts persillés (haricots BIO)	Carottes	Semoule	Pennes BIO	Purée de pommes de terre	Printanière de légumes
2							
3							
4							
1		Petit louis tartine	Gouda à la coupe	Yaourt local ETREZ	Brie à la coupe	Buchette mélange à la coupe	
2	Edam à la coupe						Coeur de bleu
3	Camembert	Tomme blanche	Saint paulin	Bleu douceur	Emmental portion	Tomme noire	Edam portion
4							
1	Pomme	Donut au sucre	Banane BIO	Compote de pommes maison à la vanille (pommes BIO)	Liégeois au chocolat	Riz au lait	
2	Kiwi	Eclair au chocolat	Clémentine	Poires cuites au cassis	Crème dessert vanille		Pêche cuite au thym
3						Orange BIO	Mousse au café
4							