



Origine de
nos viandes



Plat sans viande
* = Plat avec du porc



Menus A

DU 26/10/2026 AU 01/11/2026

S44

	lundi 26	mardi 27	mercredi 28	jeudi 29	vendredi 30	samedi 31	dimanche 1
1	Terrine de campagne*	Salade coleslaw	Taboulé (semoule BIO)	Chou-fleur sauce tartare	Céleris rémoulade	Terrine de légumes	Pâté croute* (Maison Bollard)
2							
3							
4	Velouté de poireaux	Velouté breton	Velouté maraicher	Soupe du potager	Velouté de carottes	Soupe à l'oignon	Soupe paysanne
1	Oeufs à la crème	Boeuf bourguignon	Pépites colin 3 céréales	Blanquette de volaille	Parmentier de poisson au potiron(PC)	Foie de volaille en persillade	Gratin de poisson MSC à la bisque de homard
2							
3							
4							
1	Epinards béchamel	Pommes de terre vapeur aux herbes	Brocolis à la béchamel	Riz BIO		Haricots beurre persillés	Chou-fleur
2							
3							
4							
1	Petit suisse nature	Vache qui rit BIO	Cantal à la coupe AOP		Emmental à la coupe	Velouté fruits	Saint-Félicien à la coupe
2				Kiri			
3	Bleu douceur	Emmental portion	Tomme noire	Camembert	Tomme blanche	Brie	Edam portion
4							
1	Kiwi BIO	Nappé au caramel	Clémentine	Cocktail fruits exotiques	Gâteau chocolat/orange (oeufs BIO)	Gâteau de semoule au caramel	Tarte aux myrtilles
2	Pomme	Mousse au chocolat	Banane	Compote de pommes et de fraises	Liégeois au caramel	Paris-brest	Ananas poêlé au rhum brun
3							
4							