

Menus du 29/09/25 au 17/10/25

Lundi 29 septembre	Mardi 30 septembre	Mercredi 1er octobre	Jeudi 2 octobre	Vendredi 3 octobre
Céleri râpé sauce façon remoulade	Tomate vinaigrette	Sauté de porc sauce moutarde pommes de terre sautées	Taboulé vinaigrette	Filet de colin d'Alaska sauce tomate riz bio pilaf julienne de légumes
Jambon blanc sauce aux herbes fusilli bio emmental râpé	Crispy de blé gratin de courgettes et pommes de terre	Saint Paulin	Sauté de poulet sauce crème champignons chou fleur	Emmental bio
Crème dessert à la vanille	Prune	Cocktail de fruits	Yaourt sucré régional	Banane bio

Lundi 6 octobre	Mardi 7 octobre	Mercredi 8 octobre	Jeudi 9 octobre	Vendredi 10 octobre
Haricots verts vinaigrette	Carottes râpées vinaigrette	Cake du chef à l'emmental	Salade verte vinaigrette	Céleri râpé sauce façon remoulade
Roti de porc sauce au thym blé pilaf	Curry de carottes et pois chiche semoule bio	Roti de dinde sauce basquaise haricots verts vapeur	Hachis parmentier de bœuf	Marmite de colin sauce nantua coquillettes bio emmental râpé
Mousse au chocolat au lait	Poire	Yaourt bio à la fraise	Cake du chef à l'orange	Yaourt vanille bio

Lundi 13 octobre	Mardi 14 octobre	Mercredi 15 octobre	Jeudi 16 octobre	Vendredi 17 octobre
Velouté de potiron	Céleri râpé sauce façon remoulade	Rosette	Beignet de calamars à la romaine	Poêlée végétarienne riz bio pilaf
Normandin de veau sauce chasseur haricots verts bio à l'ail	Emincé de poulet sauce curry pommes de terre sautées	Sauté de bœuf façon carbonade brocolis	Nems de légumes pommes de terre vapeur	Fromage tartiflette
Ananas au sirop	Flan au chocolat	Pomme	Flan pâtissier	Compote de pommes