

MENU DU 12 AU 16 OCTOBRE 2026

LUNDI 12 OCTOBRE

Concombre à la crème / Maïs / Salade verte
Filet de poulet tandoori aux raisins
Riz
Produit laitier
Fruits de saison / Compote de fruits

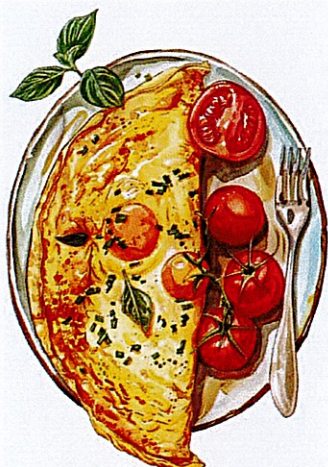


MARDI 13 OCTOBRE

Taboulé maison / Salade verte
Saucisse ou Langue de bœuf sauce piquante
Haricots verts braisés
Fromage blanc à la crème de marron
Pâtisserie / Fruits de saison

MERCREDI 14 OCTOBRE

Salade de tomates au basilic / Salade verte
Rôti de veau au jus
Pommes vapeur
Produit laitier
Fruits de saison



JEUDI 15 OCTOBRE

Salade verte / Salade de blé / Salade d'endives
Omelette
Poêlée de légumes tajine
Produit laitier
Poire au chocolat et amandes grillées / Fruits de saison



VENDREDI 16 OCTOBRE

Salade de haricots rouges / Œuf dur mayonnaise / Salade verte
Dos de lieu noir au citron ou Quenelle de brochet sauce tomate
Carottes braisées
Produit laitier
Fruits de saison



Le Chef de cuisine

B. ARNOULT

La Gestionnaire

C. RENARD

La Principale



Menu végétarien avec apport suffisant en protéines