

MENUS DU 05/10/2026 AU 09/10/2026

Ces menus ont été
réalisés en collaboration
avec une diététicienne.

	Lundi 05/10/2026	Mardi 06/10/2026	Mercredi 07/10/2026	Jeudi 08/10/2026	Vendredi 09/10/2026
Entrée					
Plat	Sauté de boeuf marengo Falafels sauce orientale	Poulet tandoori Croque au fromage		Rôti de dinde sauce gravy Boulettes végétariennes tomate mozzarella	Filet de lieu MSC sauce moutarde Cordon bleu végétal
Accompagnement	Semoule BIO Printanière de légumes	Haricots verts persillés (haricots BIO) Cocos sauce tomate		Purée de légumes Coquillettes	Lentilles BIO LOCAL Chou-fleur
Laitage	Saint Nectaire à la coupe AOP	Rond de Burdigues à la coupe		Fromage blanc	Vache picon
Dessert	Crème dessert chocolat	Raisins		Banane BIO	Panacotta du Chef au caramel

* = Plat avec du porc (PC)=Plat complet