

Menus du 12 Octobre au 16 Octobre 2026



Le menu peut être modifié suivant la livraison



	LUNDI 12/10	MARDI 13/10	MERCREDI 14/10	JEUDI 15/10	VENDREDI 16/10
Entrées au choix	Salade verte aux raisins frais, noix AOP et fromage du Pays Carottes râpées, pomme et bleu en vinaigrette	Croque Monsieur maison Gnocchis à la Romaine maison	Wrap crudités de saison	Poireaux mimolette Betteraves, carottes râpées et mimolette	Endives Alice (pomme, citron, fromage blanc, ciboulette) Chou rouge aux pommes
Plat principal	Rôti de porc au thym Frites	poisson du jour / citron Brocolis persillé	Magret de canard Fenouil persillé	Blanquette de veau Riz pilaf	Omelette à la tomate maison Haricots verts persillés et pommes de terre
Produits laitiers		Tomme grise			Yaourt fermier aux fruits abricot/fraise/framboise/myrtille/cerise
Desserts au choix	Ile flottante Mousse au chocolat au lait	Fruit cru de saison	Yaourt à boire saveur fraise	Fruit cru de saison	



: Produits BIO



: Recettes Maison



: Produits Locaux



: Label rouge



: Appellation d'origine contrôlée



: Appellation d'origine protégée



: Pêche durable



: Indication géographique protégée



: Spécialité traditionnelle garantie



: Haute valeur environnementale



: Région ultrapériphérique



: Commerce équitable

Menus validés par Madame Céline Labarsouque, diététicienne diplômée d'état

La Secrétaire Général,

Le Principal,

Monsieur Michel Quaranta

Madame Sophie LEGLISE