

Menus du 05 Octobre au 09 Octobre 2026



Le menu peut être modifié suivant la livraison



	LUNDI 05/10	MARDI 06/10	MERCREDI 07/10	JEUDI 08/10	VENDREDI 09/10
Entrées au choix	Salade de tomates mozzarella aux herbes Chou rouge aux pommes et bleu	Macédoine et œuf dur mayonnaise Fonds d'artichauts vinaigrette	Salade verte, jambon et emmenthal	Salade thaï au poulet Avocat au surimi	Jambon blanc Tartine aux rillettes de thon maison
Plat principal	Bohémien de Bœuf Coquillettes au beurre	Crêpe au fromage maison Salade verte vinaigrette	Steak haché de veau sauce tomate Flageolets au thym	Blanc de poulet aux épices Gratin de chou-fleur aux pommes de terre	Filet de truite au beurre blanc Riz aux petits légumes asiatiques
Produits laitiers	Saint Paulin Président	Fromage blanc et brunoise de fruits exotiques Yaourt fermier aux fruits abricot/fraise/framboise/myrtille/cerise		Camembert multiportion	Yaourt fermier aux fruits abricot/fraise/framboise/myrtille/cerise
Desserts au choix	Fruit cru de saison		Clafoutis aux bigarreaux maison	Tourte à la myrtille Choux à la crème chantilly maison	Oranges Pomme



: 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