



Du lundi 12 au vendredi 16 octobre 2026

	Déjeuner	Goûter	Dîner
LUNDI	Tomates mozzarella <u>Chili</u>  Riz Fruits	<u>Pâtisserie</u>	<u>Coleslaw</u> <u>Lasagne chèvre épinards</u> Fromage Compote
MARDI	Terrine de campagne Fish & Chips <u>Jardinière de légumes</u> Tiramisu	Gâteaux secs	<u>Oufs mayonnaise</u> Cuisse de poulet rôti Petits pois Fromage <u>Riz au lait</u>
MERCREDI	<u>Choux-fleur vinaigrette</u> Chipolatas Lentilles Desserts variés	<u>Pâtisserie</u>	 Beignets de calamar <u>Pâtes à la carbonara</u> Fromage Fruits
JEUDI	<u>Cake aux lardons</u> <u>Sauté de dinde</u> <u>Poêlée de courgettes</u> Fromage blanc	Gâteaux secs	<u>Crème de légumes</u> <u>Croque monsieur</u> Salade Fromage <u>Pâtisserie</u>
 VENDREDI	 Menu rose 		

Produits fabriqués maison à partir de produits bruts

Produits frais de saison

Production locale



Label Bio

La Gestionnaire

Le Cuisinier

La principale adjointe

Véronique GRANIER

Jean-Christophe GIMMIG

Stéphanie JACQUART

Sous réserve de modifications liées aux contraintes de service et d'approvisionnement.