



Menu

Du 5 au 9 octobre 2026



LE JOUR DU 

LUNDI 05/10	MARDI 06/10	MERCREDI 07/10	JEUDI 08/10	VENDREDI 09/10
 Carottes râpées + vinaigrette	 Macédoine mayonnaise		 Concombre + vinaigrette	 Mâche croutons + vinaigrette
 Emincé de poulet sauce coriandre	 Hoki sauce matelote		 Spaghettis sauce bolognaise	 Piperade aux haricots rouges (tomate, courgette, poivrons..)
Gnocchis	Riz et brocolis		+ emmental râpé	Boulghour
 Camembert BIO	 Pont l'Evêque AOP		Fromage frais nature	Fraidou
Yaourt nature + sucre	 Poire BIO		 Pomme BIO	 Cake au chocolat



Production locale



Viande racée



Spécialité du chef



Produits BIO



Label Rouge



Viande d'origine Française



Bleu blanc cœur



Pêche responsable



Plat végétarien



Nouvelles recettes



Appellation d'origine contrôlée



Appellation d'Origine Protégée



Indication Géographique Protégée

* sous réserve de disponibilité des produits



LUNDI 12/10	MARDI 13/10	MERCREDI 14/10	JEUDI 15/10	VENDREDI 16/10
 Salade de betterave rouge aux pommes + vinaigrette framboise	 Salade d'endives aux croutons + vinaigrette		 Carotte râpée mimolette + vinaigrette	 Chou rouge pomme + vinaigrette
 Goulash de bœuf sauce hongroise  (tomate, thym, poivrons, paprika)	 Pavé fromager		 Cuisse de poulet crème de chou fleur au cumin	Knack <i>* knack volaille</i>
Riz pilaf	Poêlée de patate douces / petits pois		Torsades tricolores	Fondue de poireaux
Camembert	Saint Paulin		Emmental	Brie 
Crème dessert vanille	 Banane		Kiwi 	Carrot'cake 



Production locale
Viande racée
Spécialité du chef



Produits BIO
Label Rouge
Viande d'origine Française



Bleu blanc cœur
Pêche responsable
Plat végétarien



Nouvelles recettes
Appellation d'origine contrôlée



Appellation d'Origine Protégée
Indication Géographique Protégée

* sous réserve de disponibilité des produits