

Menu du lundi 5 octobre 2026 au dimanche 11 octobre 2026

Déjeuner

Lundi 05 octobre	Mardi 06 octobre	Mercredi 07 octobre	Jeudi 08 octobre	Vendredi 09 octobre	Samedi 10 octobre	Dimanche 11 octobre
Chou-fleur en salade 10.12. 13 9	Salade multicolore au radis (LOCAL) 10.12. 13 9	Salade de tomates 10.12. 13 9	Laitue au dès de fromage (LOCAL) 7.10.12. 13 7 9	Salade de coquillettes 1.3.7.10.12. 13 1 9 4 12	Salade haricot verts (bio).10.12.  13 9	Poireaux vinaigrette 10.12. 13 9
Croustillant de poulet pané aux corn flakes 1.	Rôti de porc .	Hachis parmentier végétal maison 1.7.12. 13 1 7	Fricadelle de boeuf 1.3. 1 9 4	Filésime de poisson meunière (Label) 1.4.7. 1 7 5	Escalope de volaille marinée (Local) 10.	Palette de porc, Label Rouge
Sauce béarnaise 3.10.12.	Sauce poivre 1.7.10.12 1 7 9		Sauce napolitaine 9.12	Citron		Sauce provençale 9.12
Frites 5. 13	Ebly aux petits légumes 1.9. 13 2 1 14 6 9	Salade composée classique 10.12 (Local) 13 9	Riz pilaf 9.	Petits pois carottes 7.	Poêlée brocolis et pommes de terre 7.	Macaroni (Bio)1.3.  1 4
Tartare ail et fines herbes 7. 7	Pic and croc 1.7. 1 7	Camembert portion (Bio) 7.  7	Yaourt Fermier nature fromage (BIO) 7.  7	Croclait portion BIO 7.  7	St Bricet 7. 7	Samos 7. 7
Liegeois chocolat 7. 7	Compote de fraise	Île gourmande 7.3. 1 7 4	Salade de fruits Acapulco	Tarte aux cerises 1.3.7. 1 14 7 4	Raisin	Tarte au chocolat 1.3.6.7.8. 1



Agriculture Biologique (AB)

13 Anhydride sulfureux et sulfites

6 Graines de sésame et produits à base de graines de sésame

5 Poissons et produits à base de poissons

2 Céleri et produits à base de céleri

7 Lait et produits à base de lait

12 Soja et produits à base de soja

1 Céréales contenant du gluten

9 Moutarde et produits à base de moutarde

14 Fruits à coque

4 Oeufs et produits à base d'oeufs