



MENUS



lundi 20 au 31 octobre 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
du lundi 20 au 24 octobre	Croustade au fromage et légumes	Carottes Bio râpées vinaigrette à l'orange	Endives vinaigrette au miel	Lentilles Bio vinaigrette	Betteraves Bio vinaigrette
	Sauté de porc sauce sobiose	Filet de colin d'Alaska MSC sauce estragon	lasagnes bolognaise (boeuf VBF)	Rôti de dinde aux olives	Omelette au fromage (oeufs MEA)
	Semoule Bio	Gratin de chou fleur		Petits pois	Pommes de terre rissolées et ketchup
	Cantal AOP	Brie Régional	Petit suisse sucré	Camembert Bio	Mimolette Bio
	Flan napé caramel Bio	Beignets chocolat noisette	Pomme Bio	Poire	Compote fraîche pomme Bio
du lundi 27 au 31 octobre	Céleri râpé sauce rémoulade	Brocolis Bio vinaigrette échalote	Salade verte vinaigrette basamique	Chou blanc râpé vinaigrette aux pommes	Potage potimarron
	Boulettes au boeuf aux champignons	Emincé de cuisse de poulet au curry	Poisson meunière MSC et citron	Galette végétarienne au boulghour bio du Chef	Saucisse de Stasbourg
	Purée de pommes de terre Bio et butternut	Riz Bio	Epinards à la béchamel	haricots verts Bio persillés	Potatoes et ketchup du Chef
	Pont l'évêque AOP	saint paulin	Buchette de lait mélangé	Tomme noire IGP	Vert de lait Bio
	Mousse au chocolat	Banane Bio	Poire	Clémentine	Cake chocolat et carottes (farine Bio)



* HAPPY * HALLOWEEN

Dessert cuisiné par nos chefs



Produit Labellisé



Produit BIO



Produit régional



Pêche durable

