



MENU DU 29 SEPTEMBRE AU 10 OCTOBRE 2025

Lundi 29 septembre

Salade croûton-maïs // Salade coleslaw

Bœuf Bourguignons
Pommes de terre sautées

Fromage et compotes

Mardi 30 septembre

Piémontaise jambon // P. de terre curry et ananas

Côte de porc à la moutarde
Lentilles

Fromage et fruit

Jeudi 2 octobre

*** REPAS VEGETAL ***

Guacamole avocat et tomates // Macédoine mayonnaise

Couscous végétal aux légumes 

Mousse au chocolat  et salade aux fruits

Vendredi 3 octobre

Cake chorizo/poivrons  // Entrée chaude aux choix

Poissons meunières et citrons
Poêlée haricots plats et carottes à la crème d'ail et persil

Fromage blanc confiture et fruits

Lundi 6 octobre

*** REPAS VEGETAL ***

Crème de poireaux  // Soupe à la tomate

Omelette  et champignons à la crème
Pâtes

Yaourt et fruits

Mardi 7 octobre

 Choux blanc aux lardons //  Endive au fromage et croûtons

Moules  sauce armoricaine
Frites

Fromage et compote // Pomme au four au caramel 

Jeudi 9 octobre

Carottes rapées  au maïs // Salade  à la fêta

Cassoulet à la saucisse de Toulouse 

Entremet mandarine // Crème gourmande chocolat blanc 

Vendredi 10 octobre

Quiche lorraine // Feuilleté fromage // Salade

Wings de poulet aux épices
Cœur de blé et courgettes, paprika fumé

Yaourt sucré et fruits

La Principale,
Mme LATOUR

La Gestionnaire,
Mme LEMARCHAND

*Le menu peut être modifié selon les livraisons

** Les pâtes, le riz, la semoule, le blé, le cœur de blé, les haricots blancs, les lentilles sont tous des produits BIO 

***repas alternatif est servi par semaine. Le repas alternatif, c'est le plat principal composé d'une protéine végétale en remplacement d'une protéine animale.