



MENU DU 13 OCTOBRE AU 7 NOVEMBRE 2025

Lundi 13 octobre

Betteraves râpées au cheddar//Champignons à la crème

Blanquette de dinde à l'ancienne
Pomme vapeur persillée

Fromage et fruits

Lundi 3 novembre

Crème de choux fleurs//Bouillon vermicelle

Tomates farcies sauce tomate
Riz à l'espagnol

Fromage et fruits

Mardi 14 octobre

Charcuterie au choix et salade 

Poisson meunière ou poulpe, citron
Gratin de courgettes et pomme de terre

Yaourt et fruit

Mardi 4 novembre

*** REPAS VEGETAL ***

Macédoine mayonnaise//champignons à la grecque

Dahl de lentilles sauce fromage blanc
Haricots verts et pomme de terre

Yaourt et fruits

Jeudi 16 octobre

*** REPAS VEGETAL ***

 Salade de noix et croûtons//Pomelos

Croziflette "végétal" au reblochon 

Riz au lait sauce chocolat  //Crème Catalane 
Fruits

Jeudi 6 novembre

Salade piémontaise//Salade p. de terre gésiers 

Boule de bœuf sauce poivre
Printanière de légumes

Chou pâtissier  // Tarte aux fruits 

Vendredi 17 octobre

Entrée au choix

Plat au choix

Dessert au choix

Vendredi 7 novembre

 Salade emmental croûtons//  Carottes aïoli

Escalope ou brochette de dinde sauce bordelaise
Carottes et p. de terre à la crème

Fromage et compote

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.