

2025

SEPTEMBRE /OCTOBRE

	LUNDI 29	MARDI 30	JEUDI 02	VENDREDI 03
ENTREE	Tomates vinaigrette	Salade de riz	Salade de maïs	Salade de pâtes
PLAT	Rôti de porc	Saumon	Boulettes de légumes	Steak haché BIO
GARNITURE	Lentilles	Poêlée de légumes verts	Boulgour	Tomates provençales
DESSERT	Yaourt	Fromage / Fruits	Yaourt local	Fromage / SDF
	LUNDI 06	MARDI 07	JEUDI 09	VENDREDI 10
ENTREE	Salade d'endives	Salade d'haricots rouges	Taboulé	Céleri vinaigrette
PLAT	Hachis parmentier de canard	Pâte de légumes	Aiguillettes de poulet	Tempura de colin
GARNITURE		Brocolis	Petit pois / Carottes	Poêlée d'haricots verts / PDT
DESSERT	Fromage blanc	Fromage / Tarte aux fruits rouges	Fromage / Compote	Yaourt aromatisé aux fruits
	LUNDI 13	MARDI 14	JEUDI 16	VENDREDI 17
ENTREE	Macédoine BIO	Salade de Pâtes BIO	Potage de légumes	Concombre/oeuf dur vinaigrette
PLAT	Chili con carné	Escalope de veau	Dos de lieu noir	Gratin de crozets
GARNITURE	Riz	Purée de panais	Mélange céréales	Salade verte
DESSERT	Fromage frais myrtille	Fromage /Salade de fruits	Yaourt local	Fromage /Fruits
		Repas Végétarien	BIO	LOCAL

VOF Volaille Française

VF Veau Français

VPF Viande Porc Français

Gras = peut contenir des allergènes