

Menu du lundi 5 octobre au 20 novembre 2026

Lundi 5 octobre Salade de tomate/mozarella Nouille chinoise au poulet Pêche au sirop 1/7/12	Mardi 6 octobre Salade verte Gnocchi au basilic St môtet Compote de fraise 1//7/10/12	Jeudi 8 octobre Taboulé Cordon bleu Haricot vert persillés Yaourt bio Melon jaune bio 1//7/	Vendredi 9 octobre Salade de lentilles Saumon grillé Courgettes persillées tartare prune bio //4/7/10
Lundi 12 octobre Salade d'haricots verts Saucisse (volaille) rougail riz Yaourt bio vanille Raisin bio /3/4/7/10/	Mardi 13 octobre Quiche au fromage Epinards à la crème/œuf dur emmental poire 1/3/7/	Jeudi 15 octobre Salade concombre/maïs Sauté de poulet au curry Epeautre bio Yaourt bio nature Pêche au sirop 1//7/10	Vendredi 16 octobre Soupe de potimarron Tamura de poisson quinoa au curry Fromage de chèvre montécao 1/3/4/7/
Lundi 2 novembre Salade verte tartiflette yaourt aux fruits compote /7/10/12	Mardi 3 novembre Macédoine de légumes Pâte au pesto Flan Pomme citronnée 1/3/7/10/12	Jeudi 5 novembre radis Couscous au poulet semoule Petits suisses ananas 1//7/10	Vendredi 6 novembre Salade de brocolis Dos de colin à la tomate séchée ébly cantal orange 1/4/7/
Lundi 9 novembre Salade verte Pâtes à la bolognaise comté compote bio 1//4/7/10/12	Mardi 10 novembre Carotte rapée Risotto aux crevettes et parmesan Yaourt bio nature Fruits au sirop 2//7/	Jeudi 12 novembre Pois chiche Goujonette de poulet Haricots verts Mousse au chocolat Pomme citronnée 3//7/10/12	Vendredi 13 novembre Soupe de pâtes Filet de limande citronné Légumes oubliés camembert Poire 1// 4/7/
Lundi 16 novembre Soupe de légumes sauté de dinde à la tapenade noire coquille vache qui rit poire 1/7//12	Mardi 17 novembre Salade composée Lasagnes aux légumes Gouda Cake au chocolat 1/7/10/	Jeudi 19 novembre Salade de tomates gratin de brandade de morue fromage blanc compote /4//7/10/12	Vendredi 20 novembre Cake aux olives Beignets de calamars carottes persillées Chèvre clémentine 1/3/7/10//13