





du 6 au 10 octobre 2025

	LUNDI 06/10	MARDI 07/10	JEUDI 09/10	VENDREDI 10/10
ENTRÉE 	Macédoine	Salade de pommes de terre, thon, tomates, maïs	Repas Végétarien Concombre vinaigrette <i>BIO</i>	Tomates vinaigrette <i>BIO</i>
PLAT PRINCIPAL 	Jambon sauce porto « Produits issus des circuits courts » « Viandes françaises » Pâtes	Aiguillettes de poulet pané sauce tartare Poêlée de légumes	Tartiflette végétarienne Salade verte	Filet de poisson sauce bordelaise « Produits issus de la pêche durable » Blé aux légumes
GARNITURE 				
FROMAGE ou LAITAGE 	Yaourt framboise « Produits locaux »	Camembert « Produits locaux »	Tomme « Produits locaux »	Crème dessert vanille pur Perche « Produits locaux »
DESSERT 	Banane <i>BIO</i>	Compote	Tarte à la noix de coco	Fruits au sirop <i>BIO</i>








du 13 au 17 octobre 2025

	LUNDI 13/10	MARDI 14/10	JEUDI 16/10	VENDREDI 17/10
ENTRÉE 	Menu Antillais Accras de Morue	Menu Oriental et végétarien Tarte à la tomate	Menu Espagnol Jambon cru	Menu Anglais Salade bufalo <i>BIO</i>
PLAT PRINCIPAL 	Aiguillettes de poulet curry coco « <i>viandes françaises</i> » Frites de patate douce	Tortellini au fromage Salade verte « <i>produits locaux</i> »	Paëlla Riz safrané	Burger de poulet « <i>viandes françaises</i> » Salade verte
GARNITURE 				
FROMAGE ou LAITAGE 	Liégeois de fruit mangue	Tomme de chèvre <i>BIO</i>	Manchego	Yaourt
DESSERT 	Rocher coco	Panna cotta	Pastel de Nata	Brownie

Bon Appétit 



du 3 au 7 novembre 2025

	LUNDI 03/11	MARDI 04/11	JEUDI 06/11	VENDREDI 07/11
ENTRÉE 	Terrine de poisson	Pâté de campagne « <i>Viandes françaises</i> »	Chou-fleur vinaigrette	Croque monsieur « <i>Viandes françaises</i> »
PLAT PRINCIPAL 	Sauté de bœuf « <i>Produits issus des circuits courts</i> » « <i>Viandes françaises</i> »	Crêpes aux champignons Spaghettis	Echine de porc ½ sel fumée « <i>Produits issus des circuits courts</i> » Petits pois carottes <i>BIO</i>	Filet de poisson beurre blanc « <i>Produits issus de la pêche durable</i> » Purée de légumes
GARNITURE 	Carotte braisées légumes frais « <i>Produits locaux</i> »			
FROMAGE ou LAITAGE 	Tomme « <i>Produits locaux</i> »	Camembert Pur Perche « <i>Produits locaux</i> »	Yaourt nature « <i>Produits locaux</i> »	Crème
DESSERT 	Compote	Fruit frais <i>BIO</i>	Poire	Fruit frais <i>BIO</i>