

Menu du 05 au 09 octobre 2026

	Lundi 05	Mardi 06	Jeudi 08	Vendredi 09
Entrée	Chou blanc râpé mayonnaise Bio 		Potage de lentilles corail courges Bio 	
Plat	Sauté de porc BBC aux herbes SV : Palets de seitan Bio 	Petit Saumon MSC  sauce hollandaise	Salade verte Vinaigrette maison	Steak haché de boeuf Bio  sauce tomate SV : Egréné de pois Bio  à la tomate
Garniture	Haricots verts Bio 	Pommes de terre vapeur Bio  Beurre doux 	Coulis de légumes verts	Riz de Camargue IGP  Bio 
Produit Laitier	Mini cabrette Bio  	Camembert Bio  	Fromage blanc 	Saint-Nectaire AOP  
Dessert	Crêpe de landerneau	Prunes	Dés de poires au sirop Galette Saint Michel	Pomme Bio   

 Produit Labellisé (MSC, LR, AOP, AOC, IGP)
  Produit Local
  Produit Bio
  Aide UE à destination des écoles
  Aide UE à destination des écoles
 "MSC" Pêche durable "LR" Label Rouge "AOP" Appellation d'Origine Protégée "IGP" Identification Géographique Protégée SV Sans viande SP Sans porc

