

Menu du 06 Octobre au 21 Novembre 2025

Lundi 06 Octobre	Mardi 07 Octobre	Jeudi 09 Octobre	Vendredi 10 Octobre
Pizza (Fromage, Sauce Tomate, Champignons) (M) Julienne de légumes (courgettes + carottes + cèleri) Steak Véggie (S) Yaourt nature sucré Raisin	Soupe de légumes (M) Carbonnade Flamande (M) (VF) Semoule Gouda Flamby	Quinoa en salade Fricassé de volaille A la crème (VF)(M) Courgettes (M) Yaourt au coulis de fruits	Salade verte (Jambon, Dés de Fromage) Poisson (F) Poêlée de Pomme de terre et Champignons (M) Fromage de chèvre Orange
Menu Rouge	Menu Blanc	Menu Jaune	Menu Orange
1 tranche de Salami 1 Tranche de Rosette, beurre Pâtes veggie à la bolognaise Perles de lait aux fruits rouges Fruit	Salade de Riz et maïs (M) Rôti de porc (VF) Choux fleurs à la béchamel (M) Cantal Crème à la vanille (M)	Endives à la vinaigrette Blanc de poulet sauce curry (M) Frites (M) Yaourt au citron Ananas caramélisé (M)	Soupe de patates douces (M) Saumon (F) Carottes grillées (M) Mimolette Gâteau à la citrouille M)

Menu du 06 Octobre au 21 Novembre 2025

Lundi 03 Novembre	Mardi 04 Novembre	Jeudi 06 Novembre	Vendredi 07 Novembre
Salade de lentilles (M) Croq au fromage (S) Haricots verts (S) Tomme blanche Compote	Velouté de Poireaux (M) Steak haché (VF) Pâtes avec des courgettes (M) Camembert Gâteau à la noix de coco (M)	Velouté de Potiron (M) Parmentier de canard (M) Salade verte Fromage blanc Orange	Brocolis à la vinaigrette (M) Saucisses (VF) Haricots blancs © St Moret Ananas au sirop
Lundi 10 Novembre	Mardi 11 Novembre	Jeudi 13 Novembre	Vendredi 14 Novembre
Dahl de lentilles avec de l'orzo(M) Hachis parmentier végétarien (M) Yaourt aux fruits	Féerie	Velouté de Patates douces au curry (M) Sauté de Dinde (VF) (M) Haricots verts (S) Saint Paulin Gâteau au chocolat (M)	Céleri rémoulade (M) Poisson frais (F) Flan de brocolis (M) Yaourt sucré (BIO) Pomme

Menu du 06 Octobre au 21 Novembre 2025

Lundi 17 Novembre	Mardi 18 Novembre	Jeudi 20 Novembre	Vendredi 21 Novembre
Soupe de Carottes, Pomme de terre (M) Semoule (SEC) Légumes à couscous Mini roitelet Compote	Choux chinois, dès d'emmental (M) Boulettes de bœufs (VF) Chili con carne avec du riz (M) Mousse au chocolat au lait	Carottes râpées (M) Blé façon risotto poulet champignon (M) Sa Brie Compote aux fruits rouges	Pâté Pâtes au saumon (M) Banane

Les menus peuvent être modifiés selon l'approvisionnement des denrées alimentaires.

La majorité de nos fruits et légumes frais servis viennent d'une agriculture raisonnée.

Les viandes servis proviennent de la Boucherie de Carsac Aillac (Ou Groléjac si fermeture)

(M) Maison (VF) Viande française (L) Local

Les menus sont soumis à validation par une Diététicienne Nutritionniste diplômée.