Menu du 05 Octobre au 20 Novembre 2026

Lundi 05 Octobre	Mardi 06 Octobre	Jeudi 08 Octobre	Vendredi 09 Octobre
Salade de lentilles (M) Steak Véggie (S) Poêlée de légumes Carottes, Courgettes (M) Brassé gourmand et végétal Fruit	Soupe de courgettes, Carottes (M) Carbonnade Flamande (VF)(M) Semoule (M) Gouda (BIO) Crème vanille	Salade de riz (M) Blanc de poulet (VF) (M) Courgettes Fromage blanc	Tomates avec œufs (M) Poisson frais Julienne de Patates, Carottes (M) Camembert Banane
Lundi 12 Octobre	Mardi 13 Octobre	Jeudi 15 octobre	Vendredi 16 octobre
Semaine du Goût			
Espagne Gaspacho (Tomates, Basilic) (M) Tortilla espagnole (M) Salade verte Crème moelleuse à l'orange (M)	**ITALIE** Tomates à la mozzarella (M) Escalope de dinde à la Milanaise (M) Tagliatelles au beurre (M) Pana cotta	**ASIE** Salade Asiatique (Choux chinois, crevettes, avocats) (M) Poulet au caramel(M) Nouilles chinoises aux courgettes Sorbet à la mangue (S)	**NORVEGE** Salade verte avec Truite fumée à la sauce crémeuse (M) Risotto de saumon et champignons (M) Brioche à la cannelle (M)
Lundi 02 Novembre	Mardi 03 Novembre	Jeudi 05 Novembre	Vendredi 06 Novembre
Salade Mexicaine (M) Nuggets veggi (S) Haricots verts Fromage blanc Kiwi	Velouté de poireaux (M) Bœuf Bourguignon (VF) (M) Carottes, Patates (M) Cantal Gâteau au yaourt (M)	Quino en salade (Œufs, Maïs) (M) Rôti de dinde (VF) (M) Salsifis à la crème Fromage blanc sucré (BIO)	Brocolis à la vinaigrette (M) Saucisses (VF) Pâtes St Nectaire

Menu du 05 Octobre au 20 Novembre 2026

Lundi 09 Novembre	Mardi 10 Novembre	Jeudi 12 Novembre	Vendredi 13 Novembre
Velouté de Butternut, Pois chiches (M) Hachis parmentier végétarien (M) Petit suisse	Salade de betterave, fromage, Maïs (M) Gnocchis au bœuf et sauce tomate (VF) (M) Mini pavé d'affinois Ananas au miel / Sablés (M)	Salade de pâtes (M) Sauté de dinde (VF) (M) Courgettes (M) Cantal Gâteau au chocolat (M)	Saucisson, beurre Poisson frais Julienne de légumes (M) Yaourt au fraise (BIO) Fruit
Lundi 16 Novembre	**Mardi 17 Novembre**	**Jeudi 19 Novembre**	**Vendredi 20 Novembre**
Quiche sans pâte aux poireaux (M) Curry de butternut et épinards au lait de coco (M) Boulgour Emmental Compote (BIO)	Choux chinois dès emmental (M) Steak haché de bœuf (VF) Frites (M) Crème dessert vanille (M)	Velouté de potiron, carottes (M) Semoule Légumes à couscous (M) Poulet (VF) Babybel Pomme	Friands (S) Hachis parmentier de pomme de terre et carottes au saumon (M)(F) Clémentine ou orange

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.