

OCTOBRE

LUNDI

.28.

 mincé de tomate
Fricassé de boeuf
purée de pomme
de terre
compote
de pomme 

MARDI

.29.

 Rosette ferme des
"acacias"
Tajine de poulet
croustillant de chou
fleur  riz au lait 

MERCREDI

.30.

 Toast de chèvre et
miel
 wings de poulet
 petits pois
crème à la vanille 

JEUDI

.1.

 Salade sucrine,
tomate, croutons
Lasagne végétale
carottes, tomate
Yaourt Idiartia
 citron 

VENDREDI

.2.

 carottes rapées
Brandade morue,
purée, chapelure
Raisins blancs 

.5.

 Concombre à la
crème
 txitorra cuit au four
 lentilles braisées
fruit de saison

.6.

 Rosette ferme des
"acacias"
 haché de boeuf
bolognaise
farfalle au beurre
camembert

.7.

 Roulé de jambon
dos de cabillaud
pomme et brocoli
vapeur
 yaourt sucré

.8.

 œuf dur
mayonnaise
 cuisse de poulet
façon piperade,
ebly  fruit de saison

.9.

 carottes râpées
œufs brouillés, riz
à la tomate
 compote de pomme
octobre rose 

.12.

 Salade pomme de
terre et sardines
Poulet au cidre
(sans alcool)
legumes confits et
riz basmati 
yaourt Idiartia
vanille 

région bretagne

.13.

 Salade niçoise 
 Daube provençale 
Penne 
Trobezienne

région PACA

.14.

Oeuf mimosa
croissant jambon
béchamel, poêlé de 
pomme de terre et
champignon de
paris
Coulomiers

région parisienne

.15.

jambon de
bayonne/guindillas
 axoa de veau
gratin dauphinois
gâteau basque 

région pays basque

.16.

 flamenkuch
 carbonnade
flamende
pomme de terre
vapeur
mousse au chocolat 

région alsace

Mieux comprendre les codes couleurs et logos



Fait maison



Repas
végétarien



Produits
locaux



Poisson



Produits bio



Féculents/
légumineuses/
céréales



RUP

NOTES

Ces menus sont susceptibles de changement en fonction des cours et arrivages.
Poisson selon arrivage : nous favorisons le produit frais selon l'arrivage ou la qualité du produit
Parfum compote local pote : pomme, pomme poire, pomme banane, pomme pêche