

MENUS

Les plats sont élaborés sur place, par nos soins, avec les produits des producteurs locaux.

SEMAINE DU 29 SEPT AU 03 OCTOBRE 2025

LUNDI 29/09	MARDI 30/09
 POTAGE	CROQUE MONSIEUR (Jambon de dinde)
  TAJINE VEGE	 CURRY DE POULET AU LAIT DE COCO
 SEMOULE	 PUREE DE PATATE DOUCE
BANANE	 PANNA COTTA CARAMBAR
JEUDI 02/10	VENDREDI 03/10
 CONCOMBRE VINAIGRETTE	 SALADE COMPOSEE
BOULETTES D'AGNEAU	 BEIGNETS DE CALAMAR A LA ROMAINE
 COQUILLETTE BEURRE	 RIZ
  FROMAGE	  YAOURT AUX FRUITS
CREPE AU NUTELLA	
Goûter Pain: Chocolat ou confiture ou fromage ou compote et fruits à l'occasion	
CES MENUS SONT SUSCEPTIBLES D'ÊTRE MODIFIÉS EN RAISON DES APPROVISIONNEMENTS	
 Agriculture biologique	 Viandes françaises
 Haute Valeur Environnementale	 Fait Maison
 Menu végétarien 1 jour par semaine	 100 % Local
 Produit de qualité	 Pêche durable et responsable