

Du 12 octobre au 13 novembre 2026

😊 Nathalie travaille en partenariat avec des **producteurs locaux**
Les plats notés **en gras** sont élaborés sur place à partir de produits bruts
Produits Bio
Viande de boeuf d'origine française (VBF)



Du 12 au 16 octobre : c'est la semaine du goût

Lundi 12 octobre

MENU BLANC

Céleri rémoulade

Filet de colin beurre blanc

Duo Purée blanche

Fromage blanc sucré

Mardi 13 octobre

MENU EN "ETTE"

Rosette

Tartiflette

Crêpe chocolat noisette

Jeudi 15 octobre

MENU ROUGE

Tomate/Maïs

Boeuf tomates

Riz curry

Panacotta fruit rouge

Vendredi 16 octobre

MENU ORANGE

Surimi

Saucisse de Strasbourg

Purée de butternut

Mimolette

Fruit

Bonnes vacances à tous !!



Lundi 02 novembre

Macédoine

Pâte bolognaise

Emmental râpée

Crème dessert vanille

Mardi 03 novembre

Pâté cornichon

Paupiette de saumon

Gratin de chou-fleur

Fromage

Banane

Jeudi 05 novembre

Velouté de légumes

Chausson volaille bolo

Lentille

Eclair chocolat

Vendredi 06 novembre

MENU VEGGIE

Chou /Maïs/dé emmental

Boulette veggie

Purée carottes /panais

fromage

Kiwi

Lundi 09 novembre

Maquereau à la moutarde

Pâtes carbonara

Emmental râpé

Cocktail de fruit

Mardi 10 novembre

Tarte au fromage

Boulette de pois chiche

Jardinière de légumes

Ile flottante

Jeudi 12 novembre

Crêpe fromage

Choucroute

Yaourt

Vendredi 13 novembre

Betteraves rouges

Emincé de dinde sce curry

Céréales SUN

Fruit

