

Menu de la semaine

Du 19 au 23 Octobre 2026



Lundi

Entrée

Salade composée

Plat

Blanquette de cabillaud

Riz

Légumes

Dessert

Laitage et fruit

Goûter

Pain, fromage et compote

Mardi

Entrée

Crème de potiron

Plat

Tenders de poulet

Ratatouille d'hiver

Semoule

Dessert

Fromage et fruit

Goûter

Gâteau maison, compote et laitage

Mercredi

Entrée

Tartare de légumes

Plat

Hachis

Parmentier

Dessert

Fromage et fruit

Goûter

Pain/confiture, laitage et compote

Jeudi

Vendredi

Entrée

Tarte aux poireaux

Plat

Saumon en croute d'herbe

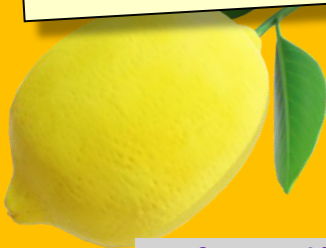
Velouté de patates douces et carottes

Dessert

Fromage et fruit

Goûter

Pain/chocolat, laitage et compote



Nos fruits et légumes frais sont de saison et issus de l'agriculture biologique, ainsi que nos laitages, céréales et purées. Nos viandes sont toutes labellisées. En fonction de l'approvisionnement, les menus peuvent être modifiés Nos plats sont fait maison