

MENU

OCTOBRE

2026

Jeudi 1 Octobre	Vendredi 2 Octobre
Endives+gruyère	Friands
Escalope de porc	Filet poisson
Purée de pomme de terre	Julienne de légumes
Crème	Fruit

Lundi 5 Octobre	Mardi 6 octobre.	Jeudi 8 Octobre	Vendredi 9 Octobre
Concombre	Pomme de terre hareng	Pain de poisson	Soupe de butternuts
Cassoulet	Hachis parmentier*	Osso bucco	Poisson en sauce
Fruit	de légumes	Céleri / haricots verts	Blé
	Flan pâtissier	Semoule au lait	Fromage
			Fruit

Lundi 12 Octobre	Mardi 13 Octobre	Jeudi 15 Octobre	Vendredi 15 Octobre
La semaine du goût			
Le Sud	Le Poitou	Le Nord	La Bretagne
Bouillabaisse maison	Salade de chèvre chaud	Soupe à l'oignon	Salade
Daube provençale	Rouelle de porc	Carbonnade flamande*	Crêpes bretonne
Ratatouille	Mojettes	Endives+gruyère	Dessert breton
Glace aux nougats	Le petatou	Maroilles	
		Gauffre	

*Viande bovine d'origine France

Les légumes de saison sont locaux

Pain Bio tous les mardis

Lait Bio utilisé pour toutes les préparations à base de lait