

Période du 19/10/2026 au 31/10/2026**lundi 19 octobre**

Velouté de légumes verts

Omelette bio

Pommes de terre rissolées

Salade verte

Fromage : Camembert bio

Fruit : Poire

mardi 20 octobre

Carottes râpées bio à la normande

Arancini bio à la chèvre, ricotta et basilic

Epinards à la crème

Crème dessert bio à la vanille Ferme de Gineau

mercredi 21 octobre

Betteraves bio et chèvre

Poisson du jour au raifort

Riz thaï bio

Cocktail de fruits

jeudi 22 octobre

Salade de lentilles, concombre et dés de dinde

Veau marengo (viande bio)

Carottes bio et panais bio

Fromage : Carré frais bio

Purée de pomme/ abricot bio

vendredi 23 octobre

Salade de chou blanc et chou rouge en vinaigrette

Saucisse de Toulouse

Purée de patate douce et pommes de terre

Yaourt à l'ananas de la ferme de Mézérac

*Sous réserve de modifications*****Toutes nos viandes sont d'origine Française (nées et élevées)****

Période du 19/10/2026 au 31/10/2026**lundi 26 octobre**

Radis rémoulade

Gratin de macaroni bio petits légumes coco et curry

Salade verte

Fromage : Edam français bio

Petits suisses aux fruits

mardi 27 octobre

Salade d'automne (céleri rave, noix, pomme, laitue)

Escalope de dinde (bleu blanc cœur) à la crème

Semoule bio

Fromage blanc de la ferme de Gineau à la compote pomme cassis

mercredi 28 octobre

Salade fromagère (salade, croûtons, dinde, chèvre et emmental)

Rôti de porc (label rouge et bleu blanc cœur) sauce moutarde

Julienne de légumes

Chou à la vanille

jeudi 29 octobre

Concombres en vinaigrette

Poisson du jour sauce coco

Quinoa bio

Fromage : Cantal AOP

Pomme cuite au caramel

vendredi 30 octobre

Velouté de potiron

Burger "maison" effiloché de bœuf

Patates douces rôties

Crème chocolat au lait de chèvre

*Sous réserve de modifications*****Toutes nos viandes sont d'origine Française (nées et élevées)****