

MENU DU 5 AU 9 OCTOBRE 2026

PLAN ALIMENTAIRE SEMAINE 2

	DEJEUNER	DINER
LUNDI 5/10	Maquereau à la tomate - Duo de choux - Concombre fêta Chipolatas - Cuisse de canette Lentilles bio - Flageolets Fromage ou laitage Oeuf au lait, compote pommes fraises ou fruit	Salade Ardéchoise Bœuf mode Petits légumes Fromage ou laitage Pomme au four
MARDI 6/10	Salade arc-en-ciel - Tomates mozzarella - Jambon blanc Omelette aux fines herbes - Rôti de dinde sauce barbecue Gratin de brocolis - Brunoise de légumes Fromage ou laitage Liégeois aux fruits, crème dessert variée ou fruit	Avocat sauce cocktail Emincé de kebab Pâtes Fromage ou laitage Crumble aux fruits
MERCREDI 7/10	Charcuterie - Salade russe - Radis Tagliatelles à la bolognaise - Rognons sauce Madère Navets glacés Fromage ou laitage Ile flottante, banane ou fruit	Salade niçoise Croissant au jambon Mâche Fromage ou laitage Raisins
JEUDI 8/10	Carottes à la marocaine - Houmous bio - Salade tunisienne  Couscous Fromage ou laitage Donut's, fruits secs ou fruit	Salade fromagère Palette provençale Haricots beurre / Champignons Fromage ou laitage Crème au spéculoos
 VENDREDI 9/10	Pizza - Salade de pommes de terre - Coleslaw Tempura de colin - Brochette de dinde marinée Flan de courgettes - Purée de butternut Fromage ou laitage Mousse variée, dessert lacté bio ou fruit	

Tous les jours au déjeuner sont proposés en entrée : **salade verte et pamplemousse**

Le service de restauration est ouvert de 11h30 à 13h20

