Menu du 02 au 06 Novembre 2026

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
ENTREE AU CHOIX	Saucisson à l'ail	Salade verte dés emmental	Salade haricots verts échalottes	Macédoine	Potage vermicelle tomate
	Cervelas	Tomates dés emmental		Betterave	Potage poule vermicelle
PLAT CHAUD ET GARNITURE	Calamar	Poisson meunière	Steak haché	Pastitos façon carbonara	Emincé de bœuf Stroganoff
	Epinard	Grattin dauphinois	Pomme de terre sauté	Piperade	Poêlé de légume
PRODUIT LAITIER	Brie		Fromage		St Moret
DESSERT AU CHOIX	Chocolat liégeois	Banane	Desserts	Pomme	Yaourts aux fruits
	Vanille liégeois	Poire		Kiwi	Yaourt nature sucré

* Modifcations possibles en raison des approvisionnements. Au quotidien, un menu de substitution est proposé aux convives.

Menu végétarien · Produits Label Rouge · Produits IGP · Fait maison · Produits biologiques

Produits AOP · Produits AOC · Produits Bleu Blanc Cœur · Certification environnementale niveau 2

Pêche durable · Bon et engagé · Produits locaux français · Produits HVE · Produit local

Aide UE à destination des écoles