

« Un Zest d'Agrumes »



Menus* du 13 octobre au 19 octobre 2025

Pour les personnes sans sucre ajouté : dessert = fruit

Lundi 13 octobre

Fromage Q

Clémentine

Betteraves en vinaigrette Haché de volaille citron-coriandre $Q \stackrel{\text{def}}{=}$ Carottes Vichy Boulgour A





Mardi 14 octobre

Fromage blanc 48 & madeleine

Mercredi 15 octobre

Concombres à la grecque Potatoes burger **Fromage** Gâteau à la marmelade

d'orange

Jeudi 16 octobre Crudités vinaigrette d'agrumes Daube de bœuf au paprika 💡 🏠 Haricots verts en persillade **Champignons**

> Frites Fromage 48 Pêche au sirop

Bon Appétit

Vendredi 17 octobre

Crêpe jambon fromage Filet de colin bergamote & thym **Brocolis vapeur** Riz créole A Fromage O Mousse au citron

Samedi 18 octobre

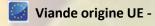
Pâté de campagne Omelette aux pommes de terre Ratatouille **Yaourt** Fruit de saison

Dimanche 19 octobre

Salade chou rouge & lardons Sauté de canard aux cèpes 🄝 Légumes verts **Fromage Chou Chantilly**

Nous préparons l'ensemble de nos plats dans notre cuisine. Le pain est fabriqué à base de farine locales dans notre fournil et de façon artisanale.

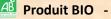






Viande origine France - Wiande origine UE - Appellation d'Origine Protégée

LOI EGALIM







Menu Végétarien -



Produit local





Baute Valeur Environnementale - Certification environnementale 2





Menus* du 20 octobre au 26 octobre 2025

Pour les personnes sans sucre ajouté : dessert = fruit

Lundi 20 octobre

Céleri rémoulade Boulettes kefta - merguez 🔾 🏠 Légumes couscous Semoule **Fromage** Fromage blanc 48 & miel 9

Mardi 21 octobre

Macédoine de légumes Picoussel **Q** Farfalles à la tomate Fromage (2) Crème dessert chocolat

Mercredi 22 octobre

Feuilleté maraicher Côte de porc sce chasseur 🔾 🏩 **Petits pois & carottes** Fromage Q @ Fruit de saison

Jeudi 23 octobre

Mortadelle M Bœuf bourguignon Purée de Pdt & panais au lait 🍱 Fromage Salade de fruits frais

Bon Appétit

Vendredi 24 octobre

Salade de riz façon niçoise Poisson pané 🥝 Epinards 🍱 à la crème Fromage O Fruit de saison

Samedi 25 octobre

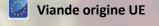
Carottes râpées Boudin aux pommes Pommes rissolées Fromage Q @ lle flottante

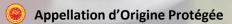
Dimanche 26 octobre

Terrine du pêcheur Langue de bœuf en sauce Petits légumes **Fromage** Baba au rhum

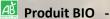
Nous préparons l'ensemble de nos plats dans notre cuisine. Le pain est fabriqué à base de farine locales dans notre fournil et de façon artisanale.



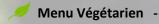




LOI EGALIM









Produit local



Haute Valeur Environnementale -



Certification environnementale 2





Menus* du 27 octobre au 02 novembre 2025

Pour les personnes sans sucre ajouté : dessert = fruit

Lundi 27 octobre

Salade de cervelas Saucisse de volaille forestière Q 🏠

Navets sautés

Purée de pois cassés

Yaourt nature

Compote pomme - châtaigne Q 48

Mardi 28 octobre

Endives en salade Joue de porc au cidre

Carottes Vichy

Lentilles Fromage

Flan nappé caramel A

Mercredi 29 octobre

Quiche Escalope de dinde viennoise

Blettes au jus Coquillettes Ai

Fromage Q

Fruit de saison

Jeudi 30 octobre

Salade choux & raisins secs Paëlla

Filet de colin vapeur 🥟

Fromage **B**

Mousse au chocolat

Bon Appétit

Vendredi 31 octobre

Pâté en croute Brandade de poisson 🤣 Salade verte Ai

Fromage Beignet

Samedi 01 novembre

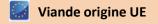
Salade de museau Tripes à la tomate 🍰 **Pommes vapeur Fromage** Fruit de saison

Dimanche 02 novembre

Terrine de lièvre Crépine de volaille 💡 😭 Tomate rôtie Haricots blancs au jus Fromage blanc Bavarois à la framboise

Nous préparons l'ensemble de nos plats dans notre cuisine. Le pain est fabriqué à base de farine locales dans notre fournil et de façon artisanale.

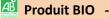






Appellation d'Origine Protégée

LOI EGALIM







Menu Végétarien -



Produit local



Haute Valeur Environnementale - Certification environnementale 2

