

« Un Zest d'Agumes »

Menus* du 13 octobre au 19 octobre 2025

Pour les personnes sans sucre ajouté : dessert = fruit

Lundi 13 octobre

Betteraves en vinaigrette
Haché de volaille citron-coriandre  
Carottes Vichy 
Boulgour 
Fromage 
Clémentine

Mardi 14 octobre

Salade verte 
Rôti de porc orange-romarin 
Navets sautés
Pennes
Fromage
Fromage blanc  & madeleine

Mercredi 15 octobre

Concombres à la grecque
Potatoes burger 
Haricots verts en persillade
Fromage
Gâteau à la marmelade d'orange

Jeudi 16 octobre

Crudités vinaigrette d'agumes
Daube de bœuf au paprika  
Champignons
Frites
Fromage 
Pêche au sirop

Bon Appétit

Vendredi 17 octobre

Crêpe jambon fromage
Filet de colin bergamote & thym 
Brocolis vapeur
Riz créole 
Fromage 
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



Viande origine UE



Appellation d'Origine Protégée

LOI EGALIM



Produit BIO



Pêche responsable



Menu Végétarien



Produit local



Haute 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  & miel 

Mardi 21 octobre

Macédoine de légumes
Picoussel 
Farfalles à la tomate
Fromage 
Crème dessert chocolat 

Mercredi 22 octobre

Feuilleté maraicher 
Côte de porc sce chasseur 
Petits pois & carottes
Fromage 
Fruit de saison

Jeudi 23 octobre

Mortadelle 
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 
Fruit de saison

Samedi 25 octobre

Carottes râpées 
Boudin aux pommes 
Pommes rissolées
Fromage 
Ile 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.



Viande origine France



Viande origine UE



Appellation d'Origine Protégée

LOI EGALIM



Produit BIO



Pêche responsable



Menu Végétarien



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 
Navets sautés
Purée de pois cassés
Yaourt nature
Compote pomme - châtaigne 

Mardi 28 octobre

Endives en salade
Joue de porc au cidre 
Carottes Vichy 
Lentilles
Fromage
Flan nappé caramel 

Mercredi 29 octobre

Quiche
Escalope de dinde viennoise 
Blettes au jus
Coquillettes 
Fromage 
Fruit de saison

Jeudi 30 octobre

Salade choux & raisins secs
Paëlla
Filet de colin vapeur 
Fromage 
Mousse au chocolat

Bon Appétit

Vendredi 31 octobre

Pâté en croute 
Brandade de poisson 
Salade verte 
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.



Viande origine France



Viande origine UE



Appellation d'Origine Protégée

LOI EGALIM



Produit BIO



Pêche responsable



Menu Végétarien



Produit local



Haute Valeur Environnementale



Certification environnementale 2