

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
SEM 45 - 02/11/2026	03/11/2026	04/11/2026	05/11/2026	06/11/2026
DEJEUNER				
COLESLAW BIO SALADE VERTE BIO TORTELLONI BIO RICOTTA /EPNARD RAVIOLI AU BOEUF BIO EMMENTAL BIO CREME DESSERT VANILLE/ CHOCOLAT LOCAL	SALADE DE COQUILLETTE BIO SALADE DE PDT AU THON SAUTE DE VEAU AU JUS SAUTE DE VEAU AU CUMIN DUO DE CAROTTE BIO AU BEURRE TOMME BLANCHE BIO ORANGE FRAIS		BETTERAVE CUITE BIO VINAIGRETTE SALADE VERTE BIO FILET DE LIEU VAPEUR FILET DE LIEU, SAUCE BASILIC BOULGOUR BIO FROMAGE BLANC BATTU BIO DE SEREZIN POIRE BIO	SALADE VERTE BIO TRIO DE CHOUX BIO VINAIGRETTE OMELETTE NATURE BIO HARICOT PLAT AU BEURRE GALETTE DE VACHE FRAIS DE SEREZIN BIO DONUT'S CHOCOLAT - HALLOVEEN
SEM 46 - 09/11/2026	10/11/2026	11/11/2026	12/11/2026	13/11/2026
DEJEUNER				
SALADE HARICOT ROUGE SALADE VERTE BIO CORDON BLEU DE DINDE PANE AU BLE TOMATE /MOZZA PÔEEE DE BUTTERNUTS BIO YAOURT ARÔME FRUITS LOCAL CARPACCIO KIWI-KAKI	SALADE DE HARICOT VERT BIO VELOUTE DE CAROTTE BIO SAUTE DE BOEUF LOCAL AU JUS CARBONADE FLAMANDE AU BOEUF COQUILLETTE BIO VACHE QUI RIT BIO POIRE BIO		SALADE VERTE BIO SALADE D'ENDIVE AU COMTE POISSON CORN FLAKES PDT GRENAILLE BIO GRILLÉE AU FOUR MINI ROITELET COMPOTE DE FRUIT BIO	SALADE VERTE BIO WRAP VEGGIE (EMINCEE DE POIS CHICHE BIO ET POIVRON) BRUNOISE DE LEGUMES TOMME DE PLAN PANNA COTTA AU FRUIT DU CHEF PANNA COTTA VANILLE DU CHEF

Chef d'établissement
ORDONNEAU Sylvie

Ajointe gestionnaire
CABANES Dominique

Chef de cuisine
BARBOT Thomas