



## Menu du 29 septembre au 3 octobre 2025

	<b>Lundi</b>	<b>Mardi</b>	<b>Jeudi</b>	<b>Vendredi</b>
<i>Entrée</i>	Saucisson sec	Brocoli maïs	Endives en salade	Salade de pâtes
<i>Plat principal</i>	Cœur de merlu sauce curcuma & poêlée aux 4 légumes	Haut de cuise de poulet rôti & boulgour aux épices	Burger de veau sauce champignons & lentilles Dijonnaises	Omelette au fromage & haricots verts en persillade
<i>Fromage/Laitage</i>	Fromage à la coupe	Yaourt nature	Rondelé	Madame loïk
<i>Dessert</i>	Paris-Brest	Confiture	Fruit	Compote



## Menu du 6 au 10 Octobre 2025

	<b>Lundi</b>	<b>Mardi</b>	<b>Jeudi</b>	<b>Vendredi</b>
<i>Entrée</i>	Concombre à la crème	Pâté en croustille	Salade de blé	Salade verte
<i>Plat principal</i>	Cervelas obernois & potatoes dipper	Hoki pané & gratin de carottes au cumin	Tarte au fromage & poêlée Méridionale	Gardianne de taureau & riz camarguais
<i>Fromage/Laitage</i>	Cantafrais	Samos	Fromage à la coupe	St Moret
<i>Dessert</i>	Fruit	Compote	Coupe de fruits au sirop	Tarte au flan



## Menu du 13 au 17 Octobre 2025

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
<i>Entrée</i>	Feuilleté hot dog	Salade de courgette au basilic	Pâté de campagne	Salade orientale au fenouil et carottes
<i>Plat principal</i>	Pâtes Philly Cheesteak	Pavé de dinde mariné ananas cannelle & gratin de butternut gingembre et curry	Brandade maison au saumon et pesto	Œuf façon Chakchouka & semoule aux épices
<i>Fromage/Laitage</i>	Vache picon	Fromage blanc	Fromage à la coupe	Chanteneige
<i>Dessert</i>	Fruit	Miel	Coupelle de fruits au sirop	Gâteau maison à la fleur d'oranger



## Menu du 3 au 7 novembre 2025

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
<i>Entrée</i>	Macédoine de légumes vinaigrette	Œuf Mayonnaise	Saucisson sec	Salade verte
<i>Plat principal</i>	Ravioli de bœuf à la tomate	Pizza au fromage & duo d'haricots beurre et verts	Merlu jus de citron & colombo de légumes	Tartiflette
<i>Fromage/Laitage</i>	Samos	Chanteneige	Rondelé	Fromage à la coupe
<i>Dessert</i>	Fruit	Coupelle de fruits au sirop	Beignet	Compote