

Du 12/10/2026 au 16/10/2026

			
Lundi	Céleri rémoulade (régional)  Gratin de pommes de terre, mimolette et emmental bio  Speculoos Compote pomme Bio 	Mardi	Taboulé (à la semoule Bio)  Cordon bleu de dinde FR  /Pané fromager Petits pois CE2 au jus Edam Bio  Prune
Mercredi	Crêpe au fromage Saucisse de porc CE2  /Saucisse végétale (façon chipo) Frites - , ketchup Cantal AOP  Liégeois vanille	Jeudi	Carottes râpées - Vinaigrette à l'orange Boulettes de boeuf Bio   - Sauce napolitaine /Boulette de lentilles et légumes - Sauce napolitaine Spaghetti Bio  Emmental Bio râpé  Brookie du chef au chocolat 
Vendredi	Cervelas - , cornichons /Médillon de surimi  Tarte au Maroilles  Salade verte - Vinaigrette au xérès Camembert Bio  Raisin blanc		

Gratin de pommes de terre, mimolette et **emmental bio** 

Comptop **pomme Bio** 

Cordon bleu de dinde FR

/Pané fromager

Petits pois CE2 au jus

Prune

Crêpe au fromage

 Saucisse de porc CEZ

/Saucisse végétale (façon chipo)

Frites - , ketchup

Cantal AOP

Liégeois vanille

Carottes râpées - Vinaigrette à l'orange

Boulettes de bœuf Bio  - Sauce napolitaine

/Boulette de lentilles et légumes - Sauce napolitaine

Spaghetti Bio Emmental Bio râné

Brookie di chaf al chocolat

Cervejas - , cornichons

/Médaille de surimi

Tarte au Maroilles

Salade verte - Vinaigrette au xérès

Camembert Bio 

Raisin blanc

**Les menus sont susceptibles de modification sous réserve d'approvisionnement.
Toutes nos viandes sont d'origine française.**