

MENU DU 5 AU 16 OCTOBRE 2026

LUNDI

5 octobre

Croque-monsieur*
Feuilleté au hot dog
Tarte chèvre-tomate

Frites



Petit Moulé ail et
fines herbes
Coupelle de pomme

MARDI

6 octobre

Goujons de poulet
panés
Feuilleté chèvre

Haricots verts BIO



Vache qui rit BIO
Gélifié chocolat



MERCREDI

7 octobre

Torti à la bolognaise au
basilic (plat complet)



Nuggets de blé



Torti



Petit croc'lait
Entremets caramel du
chef



JEUDI

8 octobre

Blanquette de
poisson



Chou-fleur béchamel



Emmental à la coupe
Yaourt aromatisé
vanille BIO



VENDREDI

9 octobre

Falafels en sauce BIO



Boulgour



Petit-suisse sucré



Fruit

12 octobre

Crêpe aux
champignons

Quartiers de
pommes de terre
avec peau



Petit moulé nature



Coupelle de pomme
BIO



13 octobre

Poisson pané



Coquillettes

Fondue président

Crème au chocolat
BIO



14 octobre

Jambon blanc*
Jambon de dinde
Chili sin carné



Blé à la tomate



Petit fruité BIO
Gâteau aux pralines
du chef



15 octobre

Timbale de colin au
curcuma



Courgettes à la
tomate



Yaourt sucré



Madeleine



16 octobre

Rôti de porc sauce
Neufchâtel AOP*



Rôti de dinde sauce

Neufchâtel

Coeur de colin



Pommes de terre et
butternut



Petit moulé ail et
fines herbes

Gâteau aux pommes



du chef