



Menus du 19 au 23 octobre 2026

LUNDI	MARDI <i>Menu végétarien</i>	MERCREDI	JEUDI	 VENDREDI
Salade coleslaw Pâtes à la carbonara Laitage Bio Fruit	Pommes de terre en vinaigrette Omelette au fromage Gratin de chou-fleur Fromage Bio Fruit	Salade verte Saumon frais Riz basmati Fromage Bio Fruit	Œuf dur en mayonnaise Rissollette de veau Haricots verts persillés Laitage ou fromage Bio Fruit	SORTIE

Menus du 26 au 30 octobre 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	 VENDREDI
Macédoine en mayonnaise Raviolis gratinés Laitage ou fromage Bio Fruit	Asperges à la sauce mousseline Blanquette de veau Purée mousseline Fromage ou laitage Bio Fruit	Crêpe au fromage Saucisse de Toulouse Potée au chou Fromage Bio Biscuit	SORTIE	Betteraves en vinaigrette Quenelle à la sauce tomate Riz au beurre Fromage ou laitage Bio Fruit

*Toutes les viandes bovines servies sont d'origine française.
Ces menus sont donnés à titre indicatif. Ils peuvent être modifiés pour raison de service.*