

Menus du 05 au 16 octobre 2026

S41 du 05 au 09 octobre 2026	S42 du 12 au 16 octobre 2026 – Semaine des saveurs
LUNDI 05	LUNDI 12
Salade de pépinettes vinaigrette (Pépinette, tomates, concombre, basilic) Steak de veau sauce charcutière Haricots beurre Yaourt fermier nature + sucre Poire Bio	<u>Repas sans viande / poisson</u> Salade de pomme de terre - Mayonnaise Tarte douceur automnale Carotte sautées au cumin Tomme Bio du Trièves (coupe) Pomme
MARDI 06	MARDI 13
<u>Repas sans viande / poisson</u> Taboulé Picoussel (Galette aveyronnaise) Petit pois Emmental (coupe) Raisins	Salade de riz provençale vinaigrette Colin à la fondue de poireaux Purée de potiron Tartare nature Banane
JEUDI 08	JEUDI 15
Salade verte Bio Coquillettes aux dés de jambon* Vache qui rit Banane	<u>Tartinade de chou-fleur du Chef</u> Cordon bleu Carott' Cœur Petit Louis Purée pomme-pêche
VENDREDI 09	VENDREDI 16
Salade de blé au thon Colin poêlé au beurre Brocolis à la béchamel Petit suisse aromatisé Muffin choco aux pépites de chocolat	<u>Cake chèvre-betteraves du Chef</u> Sauté de porc * Bio sauce paprika Semoule Fromage fouetté Mme Loïk Raisins
Entrée de la semaine : Betteraves vinaigrette	Entrée de la semaine : Carottes râpées
Légume de la semaine : Carottes	Légume de la semaine : Épinards à la crème



DU 12 AU 16 OCTOBRE :
~ SEMAINE DES SAVEURS ~
“DÉCOUVREZ LES BIENFAITS
DES LÉGUMES !”



*Présence de porc dans le menu

Produits en circuit court

Fromage AOP

BIO

!! Les menus “au mois” restent à titre informatif et peuvent être modifiables !



Tous nos plats sont susceptibles de contenir les **14 allergènes suivants** : Céréales contenant du gluten (seigle, blé, orge, avoine, épeautre, kamut), crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupin et mollusques.