

MENU DU 5 AU 9 OCTOBRE 2026

DEJEUNER				
LUNDI 05	MARDI 06	MERCREDI 07	JEUDI 08	VENDREDI 09
 Entrées variées Tortellini ricotta/épinards Laitage Flan caramel	Entrées variées Bœuf bourguignon Purée de carottes ou Poisson (plat alternatif) Laitage Île gourmande	Entrées variées Haut de cuisse de poulet Potatoes Légumes de saison Laitage Fruit de Saison	Entrées variées Choucroute garnie Laitage Fruit de Saison	Entrées variées Tomate farcie ou Tomate végétarienne (plat alternatif) Laitage Tarte aux pommes normandes 
DINER				
Salade de carottes Hachis parmentier Salade Verte Laitage Mille-Feuille	Pâté en croûte Cordon bleu Poêlée de légumes Laitage Liegeois au chocolat	Salade d'œufs Gratin de gnocchi Salade Verte Laitage Crème speculos	Escalope de volaille Boulgour Laitage Fruit de Saison	

LA GESTIONNAIRE ADJOINTE
E.BECKER



LA PROVISORE
S.EBODE

