

SEMAINE 41

Du 5 au 9 octobre 2026

Menu le petit
Chaparon Rouge

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Crêpe au fromage	Accras de morue Maïs vinaigrette	Salade de carottes	Betterave rouge vinaigrette	LE JOUR DU VEGÉ Salade de concombres Œuf durs mayonnaise
Hoki sauce américaine	 Gratin de coquillettes aux dès de volaille Salade verte	Escalope de porc sauce moutarde Haricots blanc au jus	 Sauté de bœuf sauce champignons Gratin de pomme de terre et potiron	 Couscous végétarien (semoule, pois chiches, légumes couscous)
Haricots verts persillés	 Gratin de poisson coquillettes Salade verte vinaigrette	Œuf brouillé Haricots blanc au jus	 Quenelles sauce champignons Gratin de pdt potiron	
Cantal Vache qui rit	Boud'chou Camembert	Fromage sel de Guérande	 Fromage blanc crème de marron	 Saint nectaire Moulé ail et fines herbes
 Fruits du jour	Liégeois vanille Liégeois chocolat	Muffin vanille au pépité de chocolat	Galette au beurre	 Purée de pommes et poire Compote pomme fraise
Local Race à viande Label Rouge	Bleu Blanc Coeur Origine France Appellation d'origine protégée	Plat végétarien Plat cuisiné par le Chef Pêche responsable	Recette développée par nos Chefs experts Produit durable Produit issu de l'agriculture biologique	

SEMAINE 42

Du 12 au 16 octobre 2026

SEMAINE DU GOUT

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Céleri rémoulade Tomate	 Duo de carottes et radis blanc vinaigrette à l'agrumes Salade verte	Macédoine mayonnaise	 Pizza au fromage	LE JOUR DU  Œuf dur mayonnaise Pomelos et sucre
 Cube de saumon estragon	 Parmentier de patate douce	 Rôti de porc sauce pruneaux Lentilles au jus	 Emincé de veau sauce lyonnaise Brocolis	 Fromage blanc bibelaskase
Riz et poêlée méridonale	 Parmentier de poisson	 Bouché de blé Lentilles au jus	 Croq vege fromage epinard Brocolis	Pdt vapeur Salade verte
 Brie Pavé demi sel	 Yaourt nature sucré Yaourt aromatisé	Edam	 Moulé aux noix Carré fromager	Munster Fondu president
Fromage blanc et brisure de spéculos Fromage blanc aux fruits	Poires au sirop et coulis de chocolat Abricots au sirop	 Fruit du jour	 Fruit du jour	 Carrott'cake Beignet framboise
 Local  Race à viande  Label Rouge	 Bleu Blanc Coeur  Origine France  Appellation d'origine protégée	 Plat végétarien  Plat cuisiné par le Chef  Pêche responsable	 Recette développée par nos Chefs experts  Produit durable  Produit issu de l'agriculture biologique	