



Produit Bio

Label Rouge, Bleu Blanc Coeur, AOP ou AOP

Préparé par le chef

MSC ou Pêche Durable

Produit Local

SEMAINE DU 20 AU 26 OCTOBRE 2025

LUNDI 20 OCT.		MARDI 21 OCT.		MERCREDI 22 OCT.		JEUDI 23 OCT.		VENDREDI 24 OCT.		SAMEDI 25 OCT.		DIMANCHE 26 OCT.	
D E J E U N E E R	COLESLAW	SALADE DE HARICOTS ROUGES VINAIGRETTE	TERRINE DE LEGUMES	CHAMPIGNONS VINAIGRETTE	MENU	CAROTTES RAPÉES VINAIGRETTE	TERRINE DE TOMATE AU FROMAGE FRAIS						
	PAUPIETTE DE VEAU AU CUMIN	ESCALOPE DE DINDE AU JUS	BOUDIN NOIR	PCULET BASQUAISE	OCTOBRE	OMELETTE AUX FINES HERBES	PARMENTIER AU CANARD						
	FARFALLES SAUCE TOMATE	FRITES DE PATATE DOUCE	ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE	SEMOULE PARFUMEE	ROSE	POMMES DE TERRE SAUTÉES	SALADE VERTE						
	ET FROMAGE RAPÉ		POMME CUITE	POELEE DE COURGETTE		AUBERGINE GRILLÉE	VINAIGRETTE						
	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE						
GOUTER	SALADE DE FRUITS FRAIS	FRUIT DE SAISON	ÎLE FLOTTANTE AU CARAMEL	POIRE CUITE À LA CANNELLE		GLACE	GATEAU À LA POMME CARAMELISÉ						
	GATEAU DU CHEF	GATEAU DU CHEF	GOUTER ELABORE PAR LES RESIDENTS	GATEAU DU CHEF	GATEAU DU CHEF	GALETTE BRETONNE	FRUIT DE SAISON						
	POTAGE DE CAROTTE	VELOUTÉ DE COURGETTES	POTAGE DE LÉGUMES	POTAGE CULTIVATEUR	POTAGE PROVENÇAL	CRÈME DE LÉGUMES	VELOUTÉ DE LEGUMES						
	CROUSTADE À LA VOLAILLE	OMELETTE AU FROMAGE	MUSEAU VINAIGRETTE	CLAFOUTIS DE LÉGUMES AU CHORIZO	SALADE DE	QUICHE LORRAINE	CAKE AU THON						
	SALADE VERTE VINAIGRETTE	ÉPINARDS À LA CRÈME	SALADE DE LENTILLES ÉCHALOTE	HARICOTS VERTS À L'AIL	POMMES DE TERRE AUX HARENGS	SALADE VERTE VINAIGRETTE	SALADE COMPOSÉE (SALADE VERTE, TOMATE ET OLIVES)						
D I N E E R	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE						
	COMPOTE DE FRUITS ET SON BISCUIT	RIZ AU LAIT	ENTREMETS À LA VANILLE	LIÉGEOIS	MOUSSE AU CITRON	ANANAS RÔTI	FROMAGE BLANC AUX FRUITS						