

SEMAINE DU 06 AU 12 OCTOBRE 2025

Produit Bio

Label Rouge, Bleu Blanc Cœur, AOC ou AOP

Préparé par le chef

MSC ou Pêche Durable

Produit Local

	LUNDI 6 OCT.	MARDI 7 OCT.	MERCREDI 8 OCT.	JEUDI 9 OCT.	VENDREDI 10 OCT.	SAMEDI 11 OCT.	DIMANCHE 12 OCT.
D E J E U N E R	RADIS CROQUE SEL	COLESLAW	OEUF DUR MAYONNAISE	PATE EN CROUTE	BETTERAVE VINAIGRETTE PERSILLÉE	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	TERRINE DE CAMPAGNE
	AIGUILLETES DE VOLAILE SAUCE CURRY	LASAGNE DE BOEUF MAISON	BOUDIN NOIR	PAUPIETTE DE VEAU TANDOORI	FISH AND CHIPS SAUCE TARTARE	PALETTE À LA DIABLE	PALERON BRAISE
	FARFALLES		ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE	SEMOULE ET SA SAUCE	FRITES	RIZ	GRATIN DAUPHINOIS
	HARICOTS VERTS SAUTÉS		POMME CUITE	FLAN DE BROCOLIS		CAROTTES AU JUS	BLETTES
	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
GOUTER	BLANC MANGER	ILE FLOTTANTE	FRUIT DE SAISON	ENTREMETS À LA VANILLE	FAR BRETON	SALADE DE FRUITS	BABA AU RHUM
	GATEAU DU CHEF	GATEAU DU CHEF	GOUTER ELABORE PAR LES RESIDENTS	GATEAU DU CHEF	GATEAU DU CHEF	GALETTE BRETONNE	FRUIT DE SAISON
D I N E R	POTAGE DE LÉGUMES	BOUILLON DE LÉGUMES	VELOUTÉ DE LÉGUMES VERTS	POTAGE DE LÉGUMES	POTAGE DUBARRY	CRÈME DE PETITS POIS	POTAGE CULTIVATEUR
	CROQUE MONSIEUR	GRATIN DE PÂTES À LA VOLAILE	FEUILLETÉ STRASBOURGEOIS	ROULÉ DE POIREAU	JAMBON BRAISE	CHOU FARCI	TARTE AUX POIREAUX
	ENDIVES VINAIGRETTE	ET BRUNOISE DE LÉGUMES	SALADE COMPOSÉE (FEUILLE DE CHÊNE, TOMATE JULIENNE DE BETTERAVE)	AU JAMBON	HARICOTS BLANCS À L'AIL	SAUCE TOMATE	SALADE VERTE VINAIGRETTE
	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	MIMOLETTE
	FRUIT DE SAISON	YAOURT AROMATISÉ	LIÉGEOIS AU CAFÉ	COMPOTE DE FRUIT ET SON BISCUIT	FRUIT DE SAISON	MOUSSE AU CITRON	COMPOTE DE FRUITS