MENUS DU 05/10/2026 AU 09/10/2026

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

	Lundi 05/10/2026	Mardi 06/10/2026	Mercredi 07/10/2026	Jeudi 08/10/2026	Vendredi 09/10/2026
Entrée					
Plat	**Falafels sauce orientale**	**Croque au fromage**		**Rôti de dinde sauce gravy** **Boulettes végétariennes tomate mozzarella**	**Filet de lieu MSC sauce moutarde**
Accompagnement	**Semoule BIO** **Printanière de légumes**	**Haricots verts persillés (haricots BIO)** **Cocos sauce tomate**		**Purée de légumes** **Coquillettes**	**Lentilles BIO LOCAL** **Chou-fleur**
Laitage	**Saint Nectaire à la coupe AOP**	**Rond de Burdignes à la coupe**		**Fromage blanc**	**Vache picon**
Dessert	**Crème dessert chocolat**	**Poire**		**Banane BIO**	**Panacotta du Chef au caramel**

** = Plat avec du porc (PC)=Plat complet*