

Menus du lundi 5 octobre 2026 au dimanche 11 octobre 2026

Offre alimentaire : MENU EN PRODUCTION Prestation : REPAS LIVRES ADULTES Régime : 4. SANS VIANDE

	Lundi 5 Oct.	Mardi 6 Oct.	Mercredi 7 Oct.	Jeudi 8 Oct.	Vendredi 9 Oct.	Samedi 10 Oct.	Dimanche 11 Oct.
DEJEUNER	SALADE H VERT MAIS THON OEUF ROUGAIL DE POISSON RIZ THAI ASSORTIMENT DE FROMAGES PASTEQUE	TOMATE MOZZARELLA ET BASILIC CURRY DE POIS CHICHE ET EPINARD AU LAIT DE COCO PUREE DE CAROTTES MILLE-FEUILLE	OEUF MIMOSA PENNE PORTO VECCHIO AU THON CHAVROUX MELON VERT D'ESPAGNE	LAITUE CROUSTILLANT AU FROMAGE FRITES FRAICHES FRITE AU FOUR ILE FLOTANTE	SALADE ACCRAS DE MORUE BLANQUETTE DU PECHEUR RIZ THAI PETIT SUISSE AROMATISE	BETTERAVE AUX ECHALOTES BROCHETTE DE POISSON PANE PUREE DE PATATE DOUCE LIEGEOIS AU CAFE	SALADE DE CAMEMBERT FRIT TAGINE DE COLIN AU CITRON SEMOULE AUX AMANDES ET AUX RAISINS TARTE AU CITRON
DINER	TABOULE CROUSTILLANT AU FROMAGE HARICOT VERT PERSILLE CREME DESSERT AU CHOCOLAT PETIT BEURRE LU	ASPERGE BLANCHE TARTE AU FROMAGE SALADE VERTE ABRICOT	PIZZA AU THON ET CHAMPIGNON POISSONNETTE PANEE ENDIVES BRAISEES AU MIEL VELOUTE FRUITS	SALADE DE LENTILLES OMELETTE AUX OIGNONS COURGETTE A LA VACHE QUI RIT BRUGNON JAUNE 130G	SALADE POMMES DE TERRE HARICOTS VERT THON FILET DE COLIN FROID A LA MAYONNAISE RATATOUILLE BLEU BANANE	CREPE AU FROMAGE PAUPIETTE DE SAUMON AUX MOULES SALSIFIS PERSILLES NECTARINE	SALADE FARFALLES SURIMI FROMAGE BLANC CURRY OMELETTE AU FROMAGE EPINARD A LA CREME COMPOTE PECHE GAUFRETTE FOURREE A LA VANILLE