

MENUS OCTOBRE 2026

<u>Entrée</u> <u>Plat</u> <u>Fromage</u> <u>Dessert</u>				
				
	05-10-2026	06-10-2026 Menu végétarien	08-10-2026	09-10-2026
	<u>Entrée</u> Pizza <u>Plat</u> Boulettes de bœuf provençale Légumes maraichers <u>Fromage</u> Saint Nectaire <u>Dessert</u> Glace	<u>Entrée</u> Taboulé <u>Plat</u> Hachis parmentier égrené végétal Salade verte <u>Fromage</u> Fromage « gouda » <u>Dessert</u> Salade de fruits frais	<u>Entrée</u> Melon <u>Plat</u> Poulet rôti Gratin de choux fleurs <u>Fromage</u> Fromage « Petit Louis coque » <u>Dessert</u> Fruit	<u>Entrée</u> Betterave <u>Plat</u> Poisson meunière Pâtes <u>Fromage</u> <u>Dessert</u> Yaourt
	12-10-2026	13-10-2026 Menu végétarien	15-10-2026	16-10-2026
<u>Entrée</u> <u>Plat</u> <u>Fromage</u> <u>Dessert</u>	<u>Entrée</u> Concombre <u>Plat</u> Steak Frites <u>Fromage</u> <u>Dessert</u> Flan à la vanille + biscuit	<u>Entrée</u> Omelette fromage <u>Plat</u> Pâté de pomme de terre creusois Demi-épi de maïs grillé <u>Fromage</u> Fromage « Edam » <u>Dessert</u> Muffin sur crème anglaise	<u>Entrée</u> Jambon beurre <u>Plat</u> Filet de saumon à la crème de poireaux Risotto <u>Fromage</u> Fromage « Emmental » <u>Dessert</u> Fruit	<u>Entrée</u> Panibun aux fromages <u>Plat</u> Wings de poulet Flan butternut/brocolis <u>Fromage</u> <u>Dessert</u> Yaourt
<u>Entrée</u> <u>Plat</u> <u>Fromage</u> <u>Dessert</u>				
<u>Entrée</u> <u>Plat</u> <u>Fromage</u> <u>Dessert</u>				