



MENU OCTOBRE 2026



Lundi 28

Salade russe* 
Saucisse de Toulouse
PDT sautées/Brocolis 
Mousse chocolat

Mardi 29 Repas végétarien

Tarte aux fromages
Parmentier végétarien Maison* 
Salade verte 
Fromage blanc 

Mercredi 30

Salade composée Mozzarella 
Baguette Pizza
Tarte normande*

Jeudi 01

Velouté de Butternut 
Pâtes  aux saumons
Compote Bio 

Vendredi 02

Céleri dés de fromage Bio 
Steak haché sauce échalotes/poivres
Frites 
Fruit Bio 

Lundi 05

Soupe de légumes 
Gratin de Pâtes Savoyard 
Cocktail de fruits 

Mardi 06 Repas végétarien

Œuf dur mimosa*
Pdt campagnardes Salade verte 
Nuggets végétal

Crème dessert

Mercredi 07

Salade Grecque
Bruschetta
Salade Verte 
Compote  Biscuit

Jeudi 08 Le Menu Des Enfants

Macédoine 
Pâtes Carbonnara
Eclair Vanille/Chocolat

Vendredi 09

Velouté de légumes* bio 
Sauté de porc à la dijonnaise*
PDT Bio* 
Soupe de fruits*



Lundi 12

Entrée chaude
Filet de Poisson Meunière
Gratin de Brocolis bio 
Fruit Bio 

Mardi 13

Coleslaw Bio 
Blanquette de Dinde
Pâtes Bio 
Pâtisserie Maison*

Mercredi 14 Repas végétarien

Salade composée 
Lasagnes Maison*
Pomme Bio au four 

Jeudi 15

Salade du jardinier 
Poisson à la crème de maroilles*
Riz 
Salade de fruits 

Vendredi 16

Velouté de Casper 
Le chaudron des sorcières*
Les crocs de Vampires 
Trésor des Fantômes

HAPPY HALLOWEEN



Tous les plats sont cuisinés sur place, le jour-même.
L'essentiel est « fait-maison » à partir de produits frais dans la majorité des cas et de saison.

Le service se réserve le droit de modifier les menus en fonction de la production et des livraisons.