



Menu Vacances Octobre 2026

Lundi 19

Betteraves Bio 
Poulet Rôti
PDT à l'oignon
Flan Vanille Caramel



Mardi 20

Soupe de légumes Bio 
Cordon Bleu
Frites
Yaourt Fermier Bio 

Mercredi 21

Duo de cochonnailles
Poisson à la crème
Risottos aux champignons
Fruits Bio 

Jeudi 22 (Repas végétarien)

Velouté Potiron
Pâte Fromagère Bio 
Crème dessert

Vendredi 23

Buffet d'entrée Bio 
Tartiflette
Salades verte Bio 
Pâtisserie

Local | Viande, poisson, œuf
Céréales et féculents |

Lundi 26

Macédoine Bio 
Pommes sautées Bio  & Salsifis
Steak haché de Bœuf Sauce poivre/échalotes
Yaourt Sucrée Bio 

Mardi 27

Carottes Vinaigrettes 
Hot-dog 
Frites 
Compote Bio 

Mercredi 28

Terrine et condiments
Poisson sauce julienne légumes
Riz safrané
Fruits Bio 

Jeudi 29

MENU HALLOWEEN
Velouté des Ogres Bio 
Cervelle de Troll ensanglanté*
Gratiné de la sorcière *
L'anneau du diable

Vendredi 30

Céleri Rémoulade
Porc au chorizo
Semoule Bio 
Mousse Chocolats MAISON*

Fruits et légumes | Produits laitiers

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.