

Semaine du 20 octobre au 26 octobre 2025

	Menu Normal	Menu Végétarien
Lundi 20.10.	Crème de légumes Compote de rave garnie Moutarde (portion) Pommes de terre nature Compote de pommes	Crème de légumes Gratin de pommes de terre et champignons Salade de betteraves rouges cuites Compote de pommes
Mardi 21.10.	Crème de tomates Haut de cuisse de poulet au four Sauce au pesto rouge Riz pilaf Salade feuille de chêne Compote de pêches plates	Crème de tomates Wok de céréales, lentilles et légumes Salade feuille de chêne Compote de pêches plates
Mercredi 22.10.	Crème de céleri-pomme Civet de cerf Spaetzli Chou rouge braisé Raisin	Crème de céleri-pomme Emincé de quorn aux échalotes confites Spaetzli Chou rouge braisé Raisin
Jeudi 23.10.	Crème de brocoli Spaghetti Sauce bolognaise maison Fromage râpé Salade du Sud Compote d'ananas	Crème de brocoli Oeufs pochés Sauce au pesto rouge Spaghetti Salade du Sud Compote d'ananas
Vendredi 24.10.	Crème de champignons Filet de loup de mer grillé Beurre nantais Pommes de terre persillées Laitues ménagère Banane	Crème de champignons Salade de quinoa aux figues et fêta Pain aux céréales Banane
Samedi 25.10.	Crème de livèche Emincé de poulet aux bolets Orgetto à la ciboulette Carottes Vichy Yoghourt framboise	Crème de livèche Brochette de tofu mariné et courgettes Sauce au miel et citron Orgetto à la ciboulette Carottes Vichy Yoghourt framboise
Dimanche 26.10.	Crème de maïs doux Rôti haché de boeuf Sauce bourgeoise Gratin dauphinois Salade batavia Bavarois aux fruits rouges	Crème de maïs doux Clafoutis de chèvre aux PDT, courgettes et roquette Salade batavia Bavarois aux fruits rouges

LES ORIGINES PROTEIQUES DES PRODUITS ANIMAUX EN PLAT PRINCIPAL PRESENTS DANS LES MENUS SONT DISPONIBLES DANS LE TABLEAU EN ANNEXE OU AU VERSO DES MENUS

Le repas est à consommer le jour de livraison.

Seuls, les produits operculés du commerce sont consommables jusqu'à la date mentionnée sur l'emballage.