

Menus du 05 au 09 octobre 2026

Tous les repas sont accompagnés de pain BIO



Lundi 05

Salade exotique 🍴
cœur de palmier, maïs et thon



Sauté de bœuf
sauce marengo 🍴



Polenta crémeuse 🍴



Kiri *

Salade de fruits

Mardi 06



Roulé au fromage



Gratin de colin
aux champignons 🍴



Carottes sautées 🍴



Crème dessert au chocolat

Jeudi 08



Salade verte 🍴
vinaigrette confit d'agrumes



Filet de merlu
aux épices 🍴



Macaronis
semi-complètes 🍴
parfumées à l'huile au basilic



Camembert *



Cake à la rhubarbe 🍴

Vendredi 09



Salade de pois chiches 🍴



Aubergines
à la tomate 🍴



Blé 🍴



Yaourt nature *



Compote allégée en sucre
pommes mirabelles



Légumes ou fruits de la ferme urbaine

🍴 Plat cuisiné par le Service Restauration de la ville

* Aide UE à destination des écoles



CRUDITÉS - VIANDE, POISSON, OEUF – FECULENTS - PRODUITS LAITIERS - LEGUMES ou FRUITS CUIITS, PRODUITS SUCRES

Les menus peuvent être modifiés en fonction des aléas