DEJEUNER - SEMAINE 45 / 2026

Menu proposé par le chef Corentin BATTIN et son équipe. ***Menu indicatif, sous réserve de modification en raison de la fluctuation et de la difficulté des approvisionnements***

LUNDI 02/11

- Salade verte locale
- ou Macédoine et thon vinaigrette
- ou Salade de haricots verts bio et légumes
- Boulette de boeuf bio, jus de viande
- Pâtes bio et locales
- Yaourt ou yaourt bio
- ou Fromage
- Fruits
- Pain farine locale

MARDI 03/11

- Salade verte locale
- ou Salade de pâtes bio au saumon fumé et aneth
- ou Salade de riz bio, maïs et gouda
- Filet de dorade sebaste, beurre blanc maison
- Pôelée de légumes verts
- Yaourt ou yaourt bio
- ou Fromage
- Tarte aux pommes bio
- ou Fruits
- Pain farine locale

JEUDI 05/11

"Halloween"

- Salade verte locale
- ou Carottes râpées bio à l'orange
- ou Velouté de potimarron maison et chataignes
- Filet de poulet sauce moutarde
- Duo de gnocchis bio
- Yaourt ou yaourt bio
- ou Fromage
- Beignet chocolat noisettes
- ou Fruits
- Pain farine locale

VENDREDI 06/11

"Végétarien"

- Salade verte locale
- ou Salade de blé bio et légumes verts
- ou Salade de choux rouge, pomme et vinaigrette au citron
- Carré de seitan bio sauce tomate
- Carottes bio à la crème etrez et au curry
- Yaourt ou yaourt bio
- ou Fromage
- Fruits
- Pain farine locale

Menu conseillé — Bio — Local — Végétarien — Fait Maison

Aide UE à destination des écoles

*Assaisonnement à part

Olivier Cécile
Secretaire générale

Souriac Marie-Ange
Chef d'établissement