

Menu du 28 septembre au 16 octobre 2026

Semaine du goût du 12 au 16 octobre :

LUNDI 	Couscous végétarien Galet de la Loire Raisin 28-sept 	Émincé de poulet kebab Frites Tomme Catalane Pomme 05-oct 	Bruschetta salade verte Bûche du pilât Cocktail de fruits 12-oct 
MARDI 	Carottes râpées à l'orange Tarte aux fromages salade verte Compote 29-sept	Salade grecque Roti de porc PF Flageolets Tomme blanche Glace 06-oct 	Blanquette de veau VBF Petits pois Fromage frais-découverte de pains Poire 13-oct 
MERCREDI 	Salade de tomate au thon Poulet VF basquaise Riz Brie Abricot au sirop 30-sept	Rôti de bœuf VBF Pommes noisette Petit suisse sucré Kiwi 07-oct 	Mâche à l'emmental Nuggets de blé Haricots verts Banane sauce chocolat 14-oct 
JEUDI 	Salade verte à la mimolette Palette à la diable UE Lentilles Crème dessert vanille 01-oct	Betterave mimosa Pâtes au brocolis et fromage Vache qui rit Clafoutis 08-oct 	Taboulé Émincé de dinde VF Carottes à la crème Camembert Pain perdu 15-oct 
VENDREDI 	Crêpe au fromage Filet de poisson meunière Ratatouille Cantal Prunes 02-oct 	Duo carotte et céleri râpés Curry de poisson Beignets de choux fleur Yaourt fraise 09-oct 	Potage de légumes et ses croutons Dos de lieu aux épices du soleil Blé Fromage blanc aromatisé aux fruits 16-oct 

Légumes ou fruits crus
Légumes ou fruits cuits

Plats protidiques
Produits laitiers
UE à destination des écoles
(Sous réserve d'éventuel changements indépendants de notre volonté)

Féculeux
Féculeux + légumes
Produits issus de l'agriculture biologique

Préparation végétale
repas végétarien

Votre correspondant : Service Restauration - Pôle Services à la population
Téléphone : 02 32 84 55 65