

MENU

DATE	DEJEUNER	DINER
LUNDI 26/10/26	Potage cultivateur Maquereau au vin blanc Jambon bruni à l'orange Haricots beurre persillées  Fromy Banane	Potage cultivateur Macaronis aux des de volaille* et champignons Salade verte Yaourt nature sucré
MARDI 27/10/26	Potage de C.Fleurs et légumes  Poireau vinaigrette Rougaille Saucisse  Riz au beurre Comté  Purée de pêches  	Potage de C.Fleurs et légumes  Filet de poisson sauce crustacés  Brunoise de légumes du soleil Chanteneige Crème pâtissière au lait bio 
MERCREDI 28/10/26	Potage de légumes  Salade coleslaw (Carottes et C.Blancs) Mayo Sauté de volaille forestier *  Petits Pois aux lardons  Plateau de fromages Crumble aux pommes	Potage de légumes  Gratin de courgettes, pâtes aux dés de jambon * Petits- suisses aux fruits
JEUDI 29/10/26	Potage cultivateur Concombre rapé aux crevettes Hachis parmentier *  Salade verte Rondelé au poivre Entremets au caramel au lait bio 	Potage cultivateur Flan de jambon * au potiron et navets (potiron,navets,jambon) Salade verte Camembert Mosaïque de fruits
 VENDREDI 30/10/26	Potage de C.Fleurs et légumes (CE2)  Salade de légumes(Julienne,maïs, P.Pois) Colin d'Alaska corn flakes(sauce tomate) Poêlée de trio de légumes bio  (Carottes, brocolis,C.Fleurs) Mini babybel*  Poire cuite 	Soupe à l'oignon(Croutons) Filets de harengs sur pommes de terre vinaigrette Fromage blanc sucré
SAMEDI 31/10/26	Potage de légumes  Pamplemousse et mandarine au sirop Petit Salé * Lentilles dijonnaises Vache qui rit bio  Crème dessert praliné	Potage de légumes  Coquille de poisson et fruits de mer Cœur de laitue  Saint Nectaire  Purée de pomme mirabelle 
DIMANCHE 01/11/26 "Toussaint"	Potage cultivateur Terrine de filet de saumon à l'oseille/Mayo Rôti de veau à la crème Beignets de C.Fleurs cuit Flan Pdt/Carottes Camembert bon mayennais Pavé Banane/Cacao Crème anglaise	Potage cultivateur Pomme de terre farcies Salade verte Liégeois vanille caramel

Sous réserve de modification du menu