



MENU DU 22 SEPTEMBRE AU 17 OCTOBRE 2025

	ENTREE	PLAT	FROMAGE	DESSERT
Lundi 22 septembre	Salade de riz niçois	Longe de porc au curry, jeunes carottes à l'ail	Edam bio	Muffin poire chocolat
Mardi 23 septembre 	Tomates mais vinaigrette	Omelette, penne bio au rapé	Camembert	Fruit de saison
Mercredi 24 septembre	Pâté de campagne	Fricassée de volaille grand-mère, haricots verts persillés		Fromage blanc fruité
Jeudi 25 septembre	Salade bretonne	Steak haché de bœuf à l'échalote, pommes noisettes	Chanteneige	Fruit de saison
Vendredi 26 septembre*	Carottes rapées bio	Filet de colin à la crème de Normandie, pommes de terre cubes		Yaourt de la ferme du manège
	ENTREE	PLAT	FROMAGE	DESSERT
Lundi 29 septembre	Salade pommes de terre niçoise	Escalope de dinde au jus, petits pois au beurre		Crème dessert vanille
Mardi 30 septembre 	Chou blanc rémoulade	Gratin de pâtes véggie à la sauce tomate	Gouda bio	Fruit de saison
Mercredi 1er octobre	Crêpe au fromage	Rôti de bœuf label rouge, haricots beurre à l'ail		Mousse au chocolat
Jeudi 2 octobre	Concombre bulgare	Cordon bleu, purée de potiron	Camembert	Fruit de saison
Vendredi 3 octobre	Macédoine mayonnaise	Pavé de merlu à la diéppoise, épinards à la crème, riz créole		Flan nappé caramel bio
	ENTREE	PLAT	FROMAGE	DESSERT
Lundi 6 octobre	Chou-fleur vinaigrette	Rôti de dinde au romarin, farfalles bio	Carré fondu	Fruit de saison
Mardi 7 octobre	Tomates vinaigrette	Filet de colin sauce citron, ratatouille, pommes de terre	Saint Paulin	Tarte flan
Mercredi 8 octobre	Salade d'ebly provençale	Bœuf bourguignon, poelée de légumes maison	Délice emmental	Crème dessert praliné
Jeudi 9 octobre	Carottes rapées vinaigrette	Jambon blanc, haricots blancs sauce tomate		Yaourt aromatisé
Vendredi 10 octobre	Betteraves maïs à la vinaigrette 	Pizza aux 3 fromages, salade verte		Fruit de saison
	ENTREE	PLAT	FROMAGE	DESSERT
Lundi 13 octobre	Tomates cerise	Cheeseburger, chips	Ptit Louis tartine	Sundae vanille
Mardi 14 octobre	Chou-blanc aux raisins	Couscous végétarien	Cantadou	Fruit de saison
Mercredi 15 octobre	Concombre bulgare	Nems de poulet, nouilles sautées à la chinoise	Gouda	Entremet coco maison
Jeudi 16 octobre	Salade océanie à la mangue	Fricassée de volaille au curry, riz pilaff aux petits légumes	Camembert bio	Salade de fruits acapulco
Vendredi 17 octobre	Salade verte	Brandade de poisson		Yaourt de la ferme du manège

Sous réserve d'éventuels changements indépendants de notre volonté. Les plats peuvent contenir ou avoir été en contact avec l'un des 14 allergènes définis dans la réglementation (Œuf, lait, crustacés, mollusques, poissons, arachides, graines de sésame, soja, anhydride sulfureux et sulfites, fruits à coque, céréales contenant du gluten, céleri, moutarde, lupin)

Le plat de saison est mentionné sur le menu par PDS (Produit de saison)