



Menu du 13-oct. AU 17 octobre 2025

MENU MIDI



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Logos	Logos	Logos	Logos	Logos
Entrées	Crêpe fromage <small>PRODUIT LOCAL</small>	Salade de pommes de terre végétarienne <small>PRODUIT VÉGÉ</small>	Celeri bio Endives au bleu <small>PRODUIT LOCAL</small>	Salade rose <small>PRODUIT LOCAL</small>	Taboulé Betteraves bio <small>PRODUIT LOCAL</small>
Plat principal	Boulettes de bœuf à l'italienne <small>VIENNE BŒUF FRANÇAIS</small>	Chili sin carne <small>PRODUIT VÉGÉ CERTIFIÉ AB</small>	Poulet sauté à l'Indienne Semoule poêlée de champignons	Penne bio au crevettes rose Penne bio Poêlée de navets	Rôti de dinde à la Normande Pomme grenaille Gratin de chou fleur <small>VIENNE BŒUF FRANÇAIS</small>
Garnitures	Ebly Jardinière de légumes	Riz créole Purée de potiron			
Produits laitiers	Velouté nature Abondance de la fruitière des Bornes <small>PRODUIT LOCAL</small>	Yaourt nature	Velouté nature	Yaourt nature BIO <small>PRODUIT LOCAL</small>	Tomme de la fruitière des Bornes <small>CERTIFIÉ AB</small>
Desserts	Assortiments de compote bio <small>CERTIFIÉ AB</small>	Crème dessert chocolat Crème dessert caramel	Tarte à l'abricot corbeille de fruits	Mousse fraise corbeille de fruits	Raisin blanc Raisin noir corbeille de fruit



Viande
Française



Volaille
française



Porc
Français



Les menus sont susceptibles d'être modifiés en raison de circonstances techniques, logistiques ou d'approvisionnement.