

MENU DU 5 AU 9 OCTOBRE 2026

DEJEUNER				
LUNDI 05	MARDI 06	MERCREDI 07	JEUDI 08	VENDREDI 09
Entrées variées  Tortellini ricotta/épinards	Entrées variées Bœuf bourguignon Purée de carottes ou Poisson (plat alternatif)	Entrées variées Haut de cuisse de poulet Potatoes Légumes de saison	Entrées variées Choucroute garnie	Entrées variées Tomate farcie ou Tomate végétarienne (plat alternatif)
Laitage	Laitage	Laitage	Laitage	Laitage 
Flan caramel	Île gourmande	Fruit de Saison	Fruit de Saison	Tarte aux pommes normandes
DINER				
Salade de carottes Hachis parmentier Salade Verte Laitage Mille-Feuille	Pâté en croûte Cordon bleu Poêlée de légumes Laitage Liegeois au chocolat	Salade d'œufs Gratin de gnocchi Salade Verte Laitage Crème speculos	Escalope de volaille Boullgour Laitage Fruit de Saison	

LA GESTIONNAIRE ADJOINTE
E. BECKER

LA PROVISIÈRE
S. EBODE

