

MENUS SEMAINE 41

DU LUNDI 5 OCTOBRE AU VENDREDI 9 OCTOBRE 2026

Lundi 5/10	Mardi 6/10	Jeudi 8/10	Vendredi 9/10
Salade du chef  Sulfites, moutarde Escalope de poulet à la libanaise   Fruits à coques, lactose Semoule Gluten Crème dessert caramel et biscuit      Lactose, gluten	Potage au vermicelles  Gluten, céleri Pot au feu et sauce tomate  Fruits à coques, céleri Légumes du pot au feu    Céleri Fromage  Lactose Fruit bio  	Salade d'endives  Lactose, gluten, moutarde, sulfites Pâtes mexicaines   Gluten, céleri, fruits à coques Panna cotta au coulis de fruits  Lactose	Salade de riz à la grecque  Lactose, moutarde, sulfites Filet de poisson sauce aux agrumes  Poisson, lactose, fruits à coques Julienne de légumes Brie Lactose Poire au chocolat Lactose, fruits à coques

  Agriculture biologique
  Produit à la ferme
  Viande française
  Produit conditionné en seau,
  UE Union européenne
  Indication géographique Protégée
  Appellation d'Origine Protégée
  Poisson frais
  HVE
  fabriqué en Bretagne
  fait maison
  repas végétarien
  Label rouge
  Haute valeur environnementale

Tous les repas sont accompagnés de pain (pain blanc, bio, campagne, complet)

Le menu est susceptible d'évoluer selon les contraintes d'approvisionnement