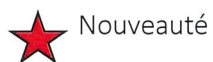


OCTOBRE 2026

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
		1 Teddy cheese BIO (raviolis au fromage) Yaourt sucré BIO Madeleine	2 Poisson pané Courgettes BIO/ Coquillettes Gouda Fruit
5 Betteraves BIO vinaigrette Rôti de bœuf Frites Yaourt mixé fraise de la Ferme de la Chapelle Brestot	6 Tomate vinaigrette Goujons de poulet pané Haricots verts BIO / Riz Fuit BIO	8 Potage à la carotte Blanquette de poisson Blé aux petits légumes Purée de pommes BIO	9 Égypte antique Concombres à la vinaigrette Falafels BIO en sauce Boulgour Fruit
12 Potée de lentilles au jambon* Petit moulé nature Pomme	13 Pâtes aux légumes (Petits pois, poireaux, champignons) Tendre bleu Crème au chocolat BIO	15 Salade de tomates Timbale de colin au curcuma Courgettes à la tomate / boulgour Yaourt aromatisé framboise de la Ferme du Vieux Puits	16 Potage aux légumes d'automne Rôti de porc * au Neufchâtel AOP Pommes de terre et butternut Gâteau aux pommes du chef



Nouveauté



Préparation contenant au moins un ingrédient Égalim



Viande bovine d'origine française



Les produits locaux



Les produits biologiques

* plat contenant du porc

Plats cuisinés sur place