

Lundi 05/10/2026	Mardi 06/10/2026	Mercredi 07/10/2026	Jeudi 08/10/2026	Vendredi 09/10/2026
ENTREE Salade de pois chiches et artichauts (x 20 personnes) Salade verte aux pommes (X15) PLAT Escalope de poulet local sauce tomate (x 10 personnes) Quenelle de brochet locale sauce crème REPARTIE GARNITURE Gratin d'endives locales (x10 personnes) Riz Basmati FROMAGE Yaourt poire fermier seau nat cond (seau + bq) DESSERT Flan nappé au caramel compote de pommes et morceaux de poires Pomme fruit locale	ENTREE Pamplemousse (x2 personnes) carottes rapées locales Salade verte nature (X15) PLAT kebab (x10 personnes) Poisson meunière et citron bio (x8 personnes) GARNITURE Champignons à la crème (x12 personnes) Pdt fraiches sautees (x8) FROMAGE Bleu d'auvergne Yaourt aux fruits DESSERT Clementines bio X2 Crème dessert portion praliné Peches melba chantilly bombe (x15 personnes)	ENTREE Salade de PDT a la russe (x25 personnes) Taboule Libanais (x20) PLAT Omelette nature (x 8 personnes) POIDS BOEUF PALERON BRAISE OIGNONS GRELOTS GARNITURE Cardons à la creme (x10 personnes) Pates macaronis atelier de niermont creme fromage (x6) FROMAGE Yaourt aromatisé DESSERT Banane Bio Tarte normande (x10 personnes)	ENTREE Salade de pates hawaienne (x25) Salade verte aux noix(x15 personnes) PLAT Moules à la crème d'ail (x10 personnes) Porc sauté aux pruneaux (x10) GARNITURE Haricots verts persillés et citron (x12 personnes) EBLY A LA TOMATES ET PARMIGIANI FROMAGE TARTARE ail et fines herbes Yaourt nature bio seau nat cond (seau + bq) DESSERT Doony's au sucre (x8 personnes) Riz au lait individuel	ENTREE Salade Coleslaw local (x20 personnes) Tarte chèvre tomate (x10 personnes) PLAT Tajine de poisson (x10 personnes) Cordon bleu vege sg / sce tomate X10 GARNITURE Courgettes locales aux herbes (x10 personnes) Flageolets persillés (x10 personnes) FROMAGE Cantal Yaourt aromatisé DESSERT Kiwi BIO Poire locale