

Lundi 05/10/2026	Mardi 06/10/2026	Mercredi 07/10/2026	Jeudi 08/10/2026
---------------------	---------------------	------------------------	---------------------

ENTREE Tomate au thon PLAT Boeuf steak au beurre échalotes Poisson calamars beignet / sce tartare GARNITURE Epinards en branches béchamel (x10 personnes) Pennes rigate (x 6 personnes) FROMAGE Yaourt poire fermier seau nat cond (seau + bq) DESSERT Tarte au chocolat (x10 personnes)	ENTREE Salade de riz et surimi (x25 personnes) PLAT Brochette de dinde marinée à la mexicaine (x7 personnes) Poisson filet limande sg / sce normande x 10 GARNITURE Haricots blanc tomatÉ (leg sec) Légumes couscous (x 12 personnes) FROMAGE Yaourt nature fermier local DESSERT Poire locale	ENTREE Salade endives noix et bleu PLAT Poisson brochette sauce créole Saucisse supérieure de volaille 120g s/at GARNITURE Perles de céréales et légumineuses aux légumes croquants Poelee de panais et patates douces x 10 FROMAGE Yaourt aromatisé DESSERT Ananas frais (x6 personnes)	ENTREE Oeufs mayonnaise (x10 personnes) PLAT Tomates farcies 2 pieces par personne (x 6 personnes) Portion colin alaska tartare msc (125g) x 6 GARNITURE Aubergine grillée a la tomates (s) x 10 Boulghour beurre persil (x 8 personnes) FROMAGE Yaourt nature fermier local DESSERT Orange Bio
---	---	---	--