



OCTOBRE 2026

semaine	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
du 28 septembre au 04 octobre			Betteraves rouges vinaigrette Cuisse de poulet Chou-fleur au jus Fromage Compote	Rillettes de porc Gratin de thon Riz Fromage Pâtisserie
du 05 octobre au 11 octobre	Tomates vinaigrette Rosbif Gratin dauphinois <i>Laitage</i>	Feuilleté au fromage Sauté de porc Carottes vichy Crème dessert	Duo de rémoulade Pintade rôtie Petits pois cuisinés Fromage Pâtisserie	Saucisson à l'ail Dos de lieu noir Ratatouille Fromage Fruits
du 12 octobre au 18 octobre	Salade vinaigrette Burger Frites <i>Laitage</i>	Menu végétarien Macédoine de légumes Croustillé végétal Haricots verts Fromage Compote	Carottes râpées Rôti de dindonneau Pâtes à la tomate Crème dessert	Terrine de campagne Filet de colin pané Gratin de courgettes Pâtisserie

Ce menu est transmis à titre indicatif, il peut varier en fonction des stocks et des livraisons

Les plats indiqués en italique bleu sont BIO



Toutes nos viandes sont d'origine France



Nos fournisseurs locaux

Poisson Ribet-Beyrand (Limoges)

Volaille Ferme de Beauregard (St Priest s/Aixe)

Bœuf, porc, veau Ferme de Sargnat (St Martin le Vieux)

