

Menus octobre 2026

Semaines	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
28 septembre au 2 octobre	Duo de crudité bio Rougail saucisse maïs grillé Fromage bio Fruit	Salade d'endives aux noix et roquefort Croque-monsieur Moelleux à la crème de marron Fruit	Velouté de butternut Penne Bio aux légumes et fondue de poireaux Fromage Tarte aux poires Amandine	Croustillant de brebis de Bonvillard Filet de lieu crème citronnée petit pois carotte bio Crème dessert Fruit
5 au 9 octobre	Œuf bio mayonnaise Tourtons de pommes de terre et poireaux salade jeune pousse Fromage bio Fruit	Velouté de butternut Tenders de poulet frites Moelleux bio au chocolat et fruits	Salade de pâtes au surimi et vinaigre de cidre bio Chorizo doux grillé petits pois carotte bio Fromage Fruit	Salade de cœur d'artichaut et maïs au vinaigre de cidre bio Dos de Colin à la provençale riz sauvage Fromage Tarte aux pêches
12 au 16 octobre	Salade de tomates anciennes au vinaigre de cidre bio Lentilles bio aux boulettes de bœuf de Savoie Fromage Fruit	Salade de betteraves et maïs au vinaigre de cidre bio Riz sauvage à la Catalane Fromage bio Fruit	Salade de boulgour aux épices orientales Jambon blanc haricots verts à l'ail Fromage bio Yaourt nature plaisir des Alpes	Salade fromagère Filet de colin rôti à l'huile d'olive et purée de patate douce Glace
				