

MENU du 2 au 6 novembre 2026

Ce menu est réalisé sous réserve des approvisionnements,
veuillez nous excuser si des modifications interviennent.



	02/11/26	03/11/26	04/11/26	05/11/26	06/11/26
Déjeuner	Salade de chèvre Salade césar tomates olives maïs	Salade strasbourgeoise Avocat au thon	Jambon à la russe Oeuf mayonnaise	Concombres à la crème Salade grecque	Salade Ambertoise Tomate mozzarella
	Dahl de lentilles Chili con carne	Cordon bleu Fallafels menthe coriandre	Poisson	Boudin noir Andouillettes Chipolatas	Haut de cuisse de poulet basquaise
	Riz créole	Ratatouille Semoule parfumée	Fégola sarda Chou-fleur au gratin	Purée de potiron Haricots verts	Pennes Petits pois
	Mini yop	Fromages yaourt	Fromages yaourt	Eclairs café ou chocolat	Fromages yaourt
	Fruits frais	Fruits frais	Poire au chocolat	Fruits frais	Fruits frais
Diner	Muffin à la fourme Salade verte	Carottes râpées pomme granny Smith	Salade Manon	Salade d'endives aux noix	Bon Week-End
	Côte de porc antillaise	Pilon de poulet rôti au thym	Omelettes aux fines herbes	Emincé de bœuf stroganoff	
	Mélange trois céréales Courgettes sautées	Pommes grenailles	Farfalles	Carottes persillées	
	Fromages yaourt	Fromages yaourt	Perle de lait	Fromages yaourt	
	Fruits frais	Salade de fruits	Fruits frais	Fruits frais	

Code couleurs : Fruit-légume crus/Base féculents/Charcuterie-Viande-Poisson-Oeuf/Légumes cuits/Fromage-laitage/Dessert sucré

Le Chef cuisinier,
Christophe ROCHE

Le Proviseur,
Christophe JANVRIN