

Menus Octobre 2026

Jeudi 01/10: Longe de porc, stoemp au chou ●●● Crème vanille ● 🍷

Vendredi 02/10 : Brandade de cabillaud aux poireaux ●● Fruit.

Lundi 05/10 : Filet de poulet, compote, pommes nature. Yaourt ●

Mardi 06/10 : Pâtes à la bolognaise ●●● Fruit. 🍷

Jeudi 08/10 : Boudin blanc, potée aux brocolis ●●● Portion de fromage ● 🍷

Vendredi 09/10 : Couscous de légumes et légumineuses (végé) ●● Biscuit ●●

Lundi 12/10 : Blanquette de volaille aux carottes, pommes nature ●●● Yaourt ●

Mardi 13/10 : Lasagne végétarienne ●●● Fruit

Jeudi 15/10 : Hachis parmentier au butternut ●● Pâtisserie ●●● 🍷

Vendredi 16/10 : Colin pané, épeautre aux petits légumes ●● Fruit.

Lait ●●● Gluten ●●● Œuf ●●● Poisson ●●● Soja ●●● Céleri ●●● Crustacés ▼ Arachides ●●● Moutarde
■ Fruits à coques ●●● Sésame ●●● Sulfite ●●● Lupin ○ Mollusques 🍷 Porc

Tous nos plats sont cuisinés sur place et par nos soins le jour même.

L'essentiel est « Fait Maison » à partir de produits bruts, ce qui nous permet de garantir une cuisine pauvre en sel, nulle en sucre, pauvre en graisse et riche en goût.

Le seul allergène pouvant être présent dans le potage est le céleri.

Les plats sont confectionnés dans une cuisine qui utilise tous les allergènes, des traces peuvent donc subsister.