



Menu Du 12 au 16 Octobre 2026

JONAGE

LUNDI 12 octobre	MARDI 13 octobre	MERCREDI 14 octobre	JEUDI 15 octobre	VENDREDI 16 octobre
Mâches et betteraves	Endives aux noix		Oufs durs mayonnaise	Choux blanc vinaigrette
Vinaigrette	Vinaigrette			
Civet de porc CE2* (gingembre, miel, amandes, sauge, clou de girofle, vinaigre)	Quenelle nature sauce tomate		Brouet de poulet	Steak de merlu sauce ciboulette
Filet de hoki sauce miel gingembre amandes			Pané de blé épinards fromage	
Lentilles à la paysanne (carottes, champignons, échalotes, herbes de Provence)	Chou fleur et pommes de terre sauce mornay BIO (au fromage)		Panais, carotte, navet et Blé BIO	Purée de potiron
Saint Nectaire	Fromage blanc, miel et flocons d'avoine		Yaourt aromatisé BIO à la vanille	Fraidou
Gélifié au chocolat	Compote pomme ananas		Fruit ECORESPONSABLE	Taillis de fruits secs A CRÉER PAR REFCC (pudding au pain et aux fruits secs)



Produit BIO



Label Rouge



Issu des régions ultra-périphériques



Appellation d'Origine Protégée



Indication Géographique Protégée



Appellation d'Origine Contrôlée



Pêche responsable



Viande racée



Bleu Blanc Cœur



Spécialité du chef



Nouvelle recette



Plat durable



Viande d'origine Française



Production locale

Plat ou produit "ESSENTIEL"