



Menu

Du 05 au 09 Octobre 2026

BONS EN CHABLAIS			
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI
LE JOUR DU Végé			
Salade de pois chiches BIO à l'indienne (tomates, échalote, curcuma, jus de citron) 24	Concombres vinaigrette	Céleri râpé sauce cocktail (mayonnaise, ketchup) 24	Chou fleur sauce ciboulette au vinaigre de cidre 24
Escalope de poulet à la crème	Pizza au fromage	Paupiette de veau sauce navarin	Rôti de bœuf BIO et jus 24
Steak de colin crème	Pizza au fromage	Pané de blé / fromage épinards	Stick végétarien
24 Epinards béchamel BIO		24 Semoule safranée BIO	24 Coquillettes BIO
24 Fromage frais aux fruits BIO	Fromage fondu Président	24 Gouda BIO	Meule de Savoie
Fruit ECORESPONSABLE	Compote pomme abricot	Flan nappé au caramel	24 Fruit BIO
Produit BIO Label Rouge Issu des régions ultra-périphériques HVE Haute valeur environnementale	Appellation d'Origine Protégée Indication Géographique Protégée Appellation d'Origine Contrôlée CE2 Certification environnementale niveau 2	Pêche responsable Viande racée Bleu Blanc Cœur CE Issu du Commerce Equitable	Spécialité du chef Nouvelle recette Plat durable ECORESPONSABLE
GOUTER Baguette Petit moulé nature Jus d'ananas	GOUTER Baguette et beurre Yaourt aromatisé Fruit	GOUTER Rocher choco coco Lait Fruit BIO 24	GOUTER Palets bretons Fromage frais nature et sucre Coupelle compote de pomme banane
		GOUTER Viande d'origine Française Production locale	GOUTER Baguette et confiture d'abricot Lait Fruit