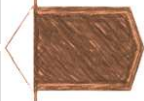
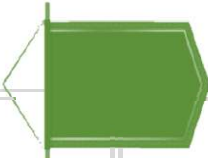
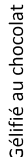
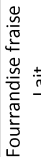
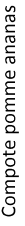
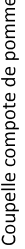




Menu Du 12 au 16 Octobre 2026

BONS EN CHABLAIS			
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI
 Betteraves	 Iceberg et noix	 Soupe aux fèves (fève, chou, épinard, bié) et tranche de pain de campagne A CRÉER PAR RECC	 Rosette et cornichons
 Vinaigrette moutarde à l'ancienne	 Vinaigrette basilic	 Sauté de bœuf LR marengo (tomate, carotte, oignon, ail, champignon)	 Brouet de chapon
 Civet de porc L'R (gingembre, miel, amandes, sauge, clou de girofle, vinaigre)	 Omelette BIO	 Quenelles nature sauce marengo (tomate, carotte, oignon, ail, champignon)	 Pané de blé fromage épinards
 Croustillant au fromage	 Purée de pommes de terre BIO	 Haricots beurre	 Pannais, carotte et navets
 Lentilles à la paysanne (carottes, champignons, échalotes, herbes de Provence)	 Fromage blanc, miel et flocons d'avoine	 Brie	 Tomme
 Saint Nectaire	 Fruit BIO	 Crème dessert praliné	 Fruit Ecoresponsable
 Gélifié au chocolat			
 Produit BIO	 Appellation d'Origine Protégée	 Pêche responsable	 Spécialité du chef
 Label Rouge	 Indication Géographique Protégée	 Viande racée	 Nouvelle recette
 Issu des régions ultra-périphériques	 Appellation d'Origine Contrôlée	 Bleu Blanc Cœur	 Plat durable
 HVE	 CE2 Certification environnementale niveau 2	 Ecoresponsable	 Ecoresponsable
 Gouter	 Gouter	 Gouter	 Gouter
 Fourrandise fraise	 Baguette	 Brioche et beurre	 Baguette et pâte à tartiner noisette
 Lait	 Fromage fondu Président	 Yaourt nature BIO et sucre	 Fromage frais aux fruits
 Fruit	 Compote pomme ananas	 Jus d'orange	 Coupelle compote de pomme
			 Fruit