

MENUS

«préférés
de nos
convives»

MENUS d' OCTOBRE 2026

Gélifruit à Chanas
«Polimarron BIO d'Agnin⁽³⁸⁾»

MARDI Menu Alternatif

LUNDI 19 OCTOBRE
Salade piémontaise
Poulet Royal Bernard⁽²⁶⁾
Épinards BIO
Carré de l'Est
Pomme HVE⁽³⁸⁾
Alternatif : Omelette

MARDI 20 OCTOBRE
Coleslaw⁽³⁸⁾
Chili sin carne
Riz BIO
Yaourt à la fraise⁽³⁸⁾
Prune HVE⁽³⁸⁾

MERCREDI 21 OCTOBRE
Salade verte de Gières⁽³⁸⁾
Rôti de porc de chez Carrel⁽³⁸⁾
Petits pois BIO au jus
Crème anglaise
& Oeuf à la neige
Alternatif : Boulettes sarrasin

JEUDI 22 OCTOBRE
Taboulé
Steak haché⁽⁰³⁾ & épices
Courgettes BIO⁽³⁸⁾
Saint-Marcellin IGP⁽⁷³⁾
Cake pépites de chocolat
Alternatif : Pavé végétal

VENDREDI 23 OCTOBRE
Salade de pépinettes
Poisson MSC au citron
Haricots verts en persillade
Yaourt nature BIO⁽²⁶⁾
Compote à la banane⁽²⁶⁾
Alternatif : Crêpe au fromage

VENDREDI Menu d'halloween

LUNDI 26 OCTOBRE
Salade de cœur de blé
Cordon bleu VF
Carottes BIO⁽²⁶⁾
Yaourt à la pêche⁽³⁸⁾
Raisins
Alternatif : Pavé fromager

MARDI 27 OCTOBRE
Macédoine
Poulet de Royal Bernard⁽²⁶⁾
Pâtes BIO de Peaugres⁽⁰⁷⁾
Coulommiers
Poire HVE⁽³⁸⁾
Alternatif : Pâtes sauce
lentilles corail

MERCREDI 28 OCTOBRE
Salade d'endives⁽³⁸⁾
Moules marinières
Riz niçois
Dés d'emmental
Compote **pommes BIO**⁽²⁶⁾
Alternatif : Blanquette de
légumes

JEUDI 29 OCTOBRE
Salade verte de Gières⁽³⁸⁾
Couscous de légumes
Semoule BIO
Yaourt nature de Gillonnay⁽³⁸⁾
Abricots secs

VENDREDI 30 OCTOBRE
Batonnets de carottes
Sauté de bœuf⁽³⁸⁾
Purée de **courge BIO**⁽³⁸⁾
Sauce fromage blanc paprika
Cookie
Alternatif : Aiguillettes de blé
et carottes



Bonnes Vacances !

