S3 AUTOMNE

(Pêche durable)

Menu du 13 au 19 Octobre 2025



Bon pour la santé!

	THE STATE OF THE S	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	<u>Vendredi</u>	Samedi	Dimanche
	NO GE	10	1 600		(Repas bas carbone		
		Macédoine mayonnaise	Râpé de carottes à l'orange	Poireaux vinaigrette	Terrine de poisson	Radis noir vinaigrette ciboulette	Salade coleslaw	Pâté de campagne
		Saucisse de Toulouse	Pavé de saumon MSC sauce citron aneth	Boulettes de bœuf à l'oriental	Sauté de porc sauce moutarde à l'ancienne	Moules Marinières	Cuisse de poulet à l'estragon	Rôti de veau au thym
	<u>Déjeuner</u>	Purée de pomme de terre	Brocolis sautés	Légumes couscous et semoule	Pâtes	Frites maison	Haricots verts	Trio de Légumes allumettes (carottes, navets, courgettes)
		Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
		Fruit frais	Flan pâtissier	Yaourt à la grecque	Verrine ananas rôti, coulis au fruit de la passion et menthe	Fruit frais	Salade de fruit frais	Paris Brest
		Bouillon vermicelles	Potage du jour	Potage du jour	Bouillon vermicelles	Potage du jour	Bouillon vermicelles	Potage du jour
	<u>Diner</u>	Quiche thon oseille	Jambon sec	Pomme de terre farcie bacon cheddar	Omelette aux fines herbes	Croque-monsieur	Gratin de blettes au gorgonzola	Raviolis à la tomate
T	Recette régionale Recette du Chef Bernard Leprince	Salade verte	Gratin de macaronis	Salade verte	Poêlée carottes navets caramélisée	Salade composée		Salade verte
Co ₂	Repas bas carbone Déjeuner < 1500g de CO2 Dîner < 1000g de CO2	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
HVE : H Environ	Pâtisserie création Vitalrest Haute Valeur nnementale Appellation d'Origine Protégé	Yaourt nature	Pomme au four	Fruit frais	Gaufre chantilly	Yaourt nature	Semoule au lait	Compote de pommes HVE
MSC : I	Marine Stewardship Council	(,0%)		A Marcellana, Warran Warran			The second second	THE PARTY OF THE P