

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

Charentilly

Semaine du 19 au 23 octobre 2026

	Lundi 19 octobre	Mardi 20 octobre	Mercredi 21 octobre	Jeudi 22 octobre	Vendredi 23 octobre
Entrée	Bouillon de volaille vermicelle	Carottes râpées	Salade verte aux croûtons & maïs	Céleri rémoulade	Crudités à croquer
Plat	 Rougail saucisses	 Blanquette de poisson	 Spaghettis à la bolognaise	Tortilla pomme de terre & mozzarella	Haché de veau sauce au gorgonzola
Garniture	 Riz	 Semoule	Emmental râpé	 Salade verte Végétarien	Frites
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Tomme blanche	Fromage
Dessert	Compote	Yaourt aromatisé	Fruit de saison	Moelleux au citron	Fruit de saison
Goûter	Biscuit Fruit	Pain confiture Verre de lait	Cake au miel  Lait	Biscuit Yaourt	Pain Fromage Fruit

Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements, susceptibles de contenir des allergènes. Pour plus d'informations, veuillez-vous rapprocher du chef de cuisine.

Toutes nos viandes (bœuf, veau, porc, agneau, volailles) sont fraîches, élevées et abattues en France, à l'exception des viandes hachées pour des raisons sanitaires (surgelées). La viande de bœuf est issue de races à viande.



 Fait maison

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU



Semaine du 26 au 30 octobre 2026

	Lundi 26 octobre	Mardi 27 octobre	Mercredi 28 octobre	Jeudi 29 octobre	Vendredi 30 octobre
Entrée	 Salade Marco Polo 	Radis & beurre	Carottes râpées 	 Betterave vinaigrette 	<u>Menus Halloween</u> Soupe à la citrouille 
Plat	Escalope de dinde Crème moutarde 	Lasagnes ricotta épinards 	 Bœuf  Bourguignon	 Dos de colin sauce crémeuse 	Doigts de sorcière Saucisse
Garniture	 Brocolis	 Végétarien	Pommes de terre vapeur 	 Riz créole 	Purée de potiron 
Fromage	Fromage	 Fromage	Fromage	Fromage	Mimolette
Dessert	 Fruit	Ile flottante	Salade de fruits 	Fruit de saison	Gâteau chocolat 
Goûter	Yaourt Biscuit	Pain - confiture  Lait	Gâteau à l'orange   Lait	Madeleine Fruit	Biscuit Fromage blanc

Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements, susceptibles de contenir des allergènes. Pour plus d'informations, veuillez-vous rapprocher du chef de cuisine.

Toutes nos viandes (bœuf, veau, porc, agneau, volailles) sont fraîches, élevées et abattues en France, à l'exception des viandes hachées pour des raisons sanitaires (surgelées). La viande de bœuf est issue de races à viande.



 Fait maison