

Lycée Bahuet

Semaine du 31 août au 5 septembre 2026

gourmand



conception Créapi



miam !



délicieux



		MIDI	SOIR
lundi 31 août			
martedì 1 septembre		MELON BETTERAVE AU MAÏS ET OEUF DUR DOS DE COLIN MSC SAUCE CREME ESCALOPE DE DINDE VIENNOISE TORTIS HVE PETITS POIS AUX OIGNONS BRIE ASSORTIMENT DE PRODUITS LAITIERS FRUIT DE SAISON YAOURT AROMATISE CRUMBLE À LA POMME	TABOULE CAROTTE RAPEE AU CITRON SAUCISSE DE TOULOUSE CROQUE AU JAMBON DE DINDE ET CHÈVRE CHOU-FLEUR ROTI AU PAPRIKA POMMES DE TERRE ROTIES FROMAGE OU LAITAGE LIEGEOIS CHOCOLAT FRUIT DE SAISON
mercoledì 2 septembre		SALADE DE PERLES MOZZARELLA BASILIC PATE DE CAMPAGNE & CORNICHONS OEUFS BROUILLES AUX FINES HERBES SAUTE DE PORC A LA PROVENCALE HARICOTS VERTS A L'AIL SEMOULE HVE BUCHE MI CHEVRE ASSORTIMENT DE PRODUITS LAITIERS FRUIT DE SAISON CREME DESSERT VANILLE ROCHER COCO	SALADE DE POMMES DE TERRE CORIANDRE CITRON CUMIN OLIVES SALADE COEURS DE PALMIER ET AVOCAT Repas Africain : YASSA DE POULET MAFE DE COLIN MSC FONDUE DE POIVRONS AUX OIGNONS RIZ PILAF FROMAGE OU LAITAGE TARTE BANANE CONGOLAISE FRUIT DE SAISON
jeudi 3 septembre	Repas Provençal	SALADE VERTE, TOMATE ET THON CONCOMBRES VINAIGRETTE POULET RÔTI AUX HERBES COURGETTES A LA PROVENCALE ET CRUMBLE D'AMANDE CAROTTES BRAISEES FRITES EMMENTAL ASSORTIMENT DE PRODUITS LAITIERS CLAFOUTIS AUX ABRICOTS FRUIT DE SAISON YAOURT AUX FRUITS	PIZZA PARTY Jeudi, je dis ! FROMAGE OU LAITAGE FRUIT DE SAISON CREME DESSERT PRALINE
vendredi 4 septembre		COURGETTE RAPEE REMOULADE SALADE DE RIZ ET POIVRONS FILET DE MERLU MSC SAUCE CITRON MERGUEZ BOULGOUR TOMATE PROVENÇALE YAOURT NATURE ASSORTIMENT DE PRODUITS LAITIERS FRUIT DE SAISON LIEGEOIS CHOCOLAT COMPOTE DE FRUITS	Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant. Menus susceptibles de modifications en fonction des livraisons. Menu conseillé Plat végétarien



miam !



délicieux



	MIDI	SOIR
lundi 7 septembre	SALADE D'HARICOTS BLANCS AU PESTO MOUSSE DE FOIE ET CORNICHONS SAUTE DE POULET AUX OLIVES CHILI DE PATATES DOUCES, HARICOTS ROUGES ET POIVRONS HARICOTS BEURRE PERSILLÉS SEMOULE HVE GOUDA ASSORTIMENT DE PRODUITS LAITIERS COMPOTE DE FRUITS GLACE A L'EAU FRUIT DE SAISON	TOMATE VINAIGRETTE SALADE DE RIZ MAIS ET CIBOULETTE GRATIN DE PATES AU CHEDDAR FILET DE HOKI MSC SAUCE A LA CREVETTE CAROTTES FACON VICHY TORTIS HVE FROMAGE OU LAITAGE FRUIT DE SAISON CREME VANILLE
mardi 8 septembre	CONCOMBRES, TOMATES ET OLIVES NOIRES SALADE DE COQUILLETES TOMATE MAÏS VINAIGRETTE GRATIN DE LENTILLE À LA PATATE DOUCE ROTI DE PORC AU JUS POIVRONS BRAISÉS RIZ PILAF BLEU ASSORTIMENT DE PRODUITS LAITIERS FRUIT DE SAISON YAOURT AUX FRUITS GÂTEAU CHOCOLAT	TABOULE DE CHOU-FLEUR RONDELLE D'ANDOUILLE SUR SALADE VERTE <i>Repas Breton :</i> MOULES MARINIÈRES EMINCÉ DE DINDE SAUCE AU CIDRE ET CHAMIGNONS FRITES SALADE VERTE FROMAGE OU LAITAGE PALET BRETON AUX POMMES ET CAMEL BEURRE SALÉ FRUIT DE SAISON
mercredi 9 septembre	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE TARTINE PIZZA AU CHORIZO CHIPOLATAS FILET DE COLIN EN CROÛTE D'HERBES POMMES BOULANGÈRES COURGETTES BRAISÉES CAMEMBERT ASSORTIMENT DE PRODUITS LAITIERS LIEGEOIS AU CHOCOLAT COMPOTE DE FRUITS FRUIT DE SAISON	BETTERAVE ROUGE AU VINAIGRE DE FRAMBOISE MELON TORTELLINIS RICOTTA EPINARDS QUICHE LORRAINE SALADE VERTE TOMATES RÔTIES À L'AIL FROMAGE OU LAITAGE FRUIT DE SAISON CRUMBLE AUX POIRES
jeudi 10 septembre	PASTEQUE CHOU FLEUR A L'ECHALOTE, TOMATE ET POIVRON FAÇON TABOULÉ PASTA PARTY (sauce aux petits pois et mozzarella) BOULETTES AU BOEUF BROCOLIS AUX OIGNONS COQUILLETES HVE TOMME BLANCHE ASSORTIMENT DE PRODUITS LAITIERS FRUIT DE SAISON QUATRE-QUARTS DU CHEF YAOURT AROMATISE	OEUFS MIMOSA SALADE FROMAGERE EMMENTAL Jedi, je dis ! FROMAGE OU LAITAGE SMOOTHIE BANANE FRAMBOISE FRUIT DE SAISON
vendredi 11 septembre	CHAMIGNONS A L'ESTRAGON TABOULE (SEMOULE HVE) COLOMBO DE POISSON MSC JAMBON BRAISÉ SAUCE BARBECUE COEUR DE BLÉ POELEE DE COURGETTES ET D'AUBERGINE FROMAGE BLANC NATURE ASSORTIMENT DE PRODUITS LAITIERS SALADE DE FRUITS CREME DESSERT PRALINE FRUIT DE SAISON	Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant. Menus susceptibles de modifications en fonction des livraisons. Menu conseillé Plat végétarien

Lycée Bahuet

Semaine du 14 au 18 septembre 2026

gourmand



conception Céline



délicieux

	MIDI	SOIR
<i>lundi 14 septembre</i>	MELON HARICOT VERT À LA NIÇOISE VOL AU VENT AUX LENTILLES CORAIL ET POIVRONS FLAN DE COURGETTES ET POULET BOULGOUR HARICOTS VERTS ÉTUVÉS MIMOLETTE ASSORTIMENT DE PRODUITS LAITIERS COMPOTE DE PÊCHE MOELLEUX AU CHOCOLAT FRUIT DE SAISON	COEURS DE PALMIER VINAIGRETTE A L'ECHALOTE NEM A LA VOLAILLE ROTI DE PORC SAUCE MIEL MOUTARDE SPAGHETTIS SAUCE AUX TROIS FROMAGES SPAGHETTIS CAROTTES FAÇON VICHY FROMAGE OU LAITAGE FRUIT DE SAISON ILE FLOTTANTE ET CREME ANGLAISE
<i>mardi 15 septembre</i>	SALADE DE MACHE ET BETTERAVES VINAIGRETTE SAUCISSON A L'AIL PILON DE POULET ROTI MARINE OEUFS BROUILLES AUX FINES HERBES RATATOUILLE RIZ PILAF TOMME NOIRE ASSORTIMENT DE PRODUITS LAITIERS CREME VANILLE FRUIT DE SAISON SALADE DE FRUITS	SALADE GRECQUE (TOMATE CONCOMBRES FETA OIGNONS OLIVES NOIRES) TARTINE CAVIAR AUBERGINE BASILIC <i>Repas grec :</i> GYROS & SAUCE BLANCHE (PAIN GALETTE) MOUSSAKA AU THON POMME DE TERRE ROTIE AU FOUR AUX HERBES - FROMAGE OU LAITAGE FROMAGE BLANC AU MIEL FRUIT DE SAISON
<i>mercredi 16 septembre</i>	SALADE DE PÂTES AU THON ET TOMATES COURGETTE RAPEE AUX RAISINS BOEUF FAÇON BOURGUIGNON BEIGNETS DE POISSON ET MAYONNAISE CAROTTES AUX OIGNONS JAUNES SEMOULE HVE BUCHE MI-CHEVRE ASSORTIMENT DE PRODUITS LAITIERS FRUIT DE SAISON YAOURT AROMATISE CLAFOUTIS AUX PRUNES	SALADE VERTE VINAIGRETTE FRIAND AU FROMAGE CHAKCHOUKA AUX OEUFS AIGUILLETTE DE POULET SAUCE AIGRE DOUCE RIZ BASMATI FAÇON PILAF TOMATE ROTIE A L'AIL FROMAGE OU LAITAGE ROCHER COCO DU CHEF FRUIT DE SAISON
<i>jeudi 17 septembre</i>	SALADE GRECQUE (TOMATE, CONCOMBRE, FETA) MOUSSE DE FOIE ET CORNICHON RÔTI DE PORC À LA POMME MARMITE DU PÊCHEUR (COLIN MSC) FRITES CHOU FLEUR ROTI YAOURT NATURE SUCRE ASSORTIMENT DE PRODUITS LAITIERS TARTE FINE A LA POMME FRUIT DE SAISON YAOURT AROMATISÉ	COLESLAW PASTÈQUE <i>Jeudi, je din !</i> FROMAGE OU LAITAGE FRUIT DE SAISON YAOURT AUX FRUITS
<i>vendredi 18 septembre</i>	BATONNETS DE CONCOMBRE SAUCE FROMAGE BLANC CIBOULETTE SALADE DE RIZ MAIS CIBOULETTE FILET DE COLIN MSC ET SON QUARTIER DE CITRON BOULETTES A L'AGNEAU SAUCE CURRY COQUILLETES HVE AUBERGINE GRATINÉE BRIE ASSORTIMENT DE PRODUITS LAITIERS FRUIT DE SAISON COMPOTE DE FRUITS CREME DESSERT CARAMEL	Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant. Menus susceptibles de modifications en fonction des livraisons. Menu conseillé <i>Plat végétarien</i>

Lycée Bahuet

Semaine du 21 au 25 septembre 2026



	MIDI	SOIR
lundi 21 septembre	SALADE DE COQUILLETTE, CONCOMBRE ET MAÏS ROSETTE ET CORNICHONS SAUTE DE DINDE CITRON ET GINGEMBRE OMELETTE AU FROMAGE PETITS POIS AUX JUS RIZ MADRAS CANTAL ASSORTIMENT DE PRODUITS LAITIERS FRUIT DE SAISON LIEGEOIS VANILLE COMPOTE DE FRUIT	TOMATES VINAIGRETTE SALADE DE BLE AU MAÏS GRATIN DE POMMES DE TERRE AUX LARDONS ET POTIRON FILET DE HOKI MSC SAUCE CHIEN SALADE VERTE POMMES DE TERRE VAPEUR FROMAGE OU LAITAGE FROMAGE BLANC AUX FRUITS FRUIT DE SAISON
mardi 22 septembre	MELON SALADE DE CHAMPIGNONS ET BRANCHES DE CELERI SAUCE FROMAGE BLANC TAJINE POIS CHICHES, ABRICOTS SECS ET AMANDES TORRÉFIÉES NUGGETS DE POULET SEMOULE HVE LÉGUMES DU TAJINE TOMME BLANCHE ASSORTIMENT DE PRODUITS LAITIERS YAOURT AROMATISÉ FRUIT DE SAISON COMPOTE DE POMME BANANE CONCOMBRES VINAIGRETTE SALADE DE RIZ AUX POIVRONS	OEUF DUR MAYONNAISE CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE CUISSE DE POULET RÔTIE AUX HERBES CHIPOLATAS GRATIN DE BROCOLIS RIZ PILAF FROMAGE OU LAITAGE SOUPE DE FRUITS ROUGES FRUIT DE SAISON
mercredi 23 septembre	TERIYAKI DE POULET FILET DE COLIN MSC SAUCE BEURRE BLANC POMMES DE TERRE RISSOLÉES BUTTERNUT ROTI CAMEMBERT ASSORTIMENT DE PRODUITS LAITIERS SALADE DE FRUITS PAIN PERDU CARAMÉLISÉ FRUIT DE SAISON	COURGETTES RÂPÉE ET FETA MOUSSE DE FOIE OEUFS BROUILLÉS AU FROMAGE CORDON BLEU COQUILLETES HARICOTS VERTS A L'AIL FROMAGE OU LAITAGE FRUIT DE SAISON GATEAU FACON BROWNIE DU CHEF
jeudi 24 septembre	PASTEQUE MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE HACHIS PARMENTIER DU CHEF BRUSCHETTA TOMATE POIVRON MOZZA SALADE VERTE EMMENTAL ASSORTIMENT DE PRODUITS LAITIERS COOKIE FRUIT DE SAISON YAOURT AROMATISÉ	PIZZA PARTY Jeudi, je din ! FROMAGE OU LAITAGE FRUIT DE SAISON BATONNET DE GLACE
vendredi 25 septembre	CHIFFONNADE DE BATAVIA AUX CROUTONS ET MAÏS RILLETES ET CORNICHON FILET DE POISSON À LA BORDELAISE JAMBON BLANC TORTIS HVE HARICOTS BEURRE PERSILLÉS YAOURT SUCRE ASSORTIMENT DE PRODUITS LAITIERS FRUIT DE SAISON SALADE DE FRUIT CREME DESSERT CHOCOLAT	Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant. Menus susceptibles de modifications en fonction des livraisons. Menu conseillé Plat végétarien

Lycée Bahuet

Semaine du 28 septembre au 02 octobre 2026

gourmand



conception C&A



miam !



délicieux



		MIDI	SOIR
lundi 28 septembre		TABOULÉ (SEMOULE HVE) CHOU FLEUR À L'ÉCHALOTE SAUTE DE PORC AU CURRY BEIGNET DE POISSON SAUCE TARTARE CAROTTES AUX OIGNONS POMME DE TERRE VAPEUR CANTAL ASSORTIMENT DE PRODUITS LAITIERS COMPOTE DE POMME/FRAISE FRUIT DE SAISON YAOURT AROMATISE	ENDIVES AUX POMMES SALADE DE PENNE CONCOMBRE ET TOMATE COLOMBO DE DINDE À LA POMME COLOMBO DE BOEUF RIZ CRÉOLE COURGETTES BRAISEES FROMAGE OU LAITAGE FRUIT DE SAISON CREME DESSERT VANILLE
mardi 29 septembre		SALADE DE POMMES DE TERRE AU THON TOMATES VINAIGRETTE OMELETTE NATURE  ROTI DE PORC SAUCE FORESTIERE HARICOTS VERTS A L'ÉTUVÉS COEUR DE BLÉ MIMOLETTE ASSORTIMENT DE PRODUITS LAITIERS GATEAU AU YAOURT YAOURT AROMATISÉ FRUIT DE SAISON	TOAST GRATINÉ A L'EMMENTAL MACEDOINE DE LEGUMES MAYONNAISE TAJINE DE BOULETTE A L'AGNEAU AUX ABRICOTS TAJINE DE POULET, ABRICOTS SECS ET AMANDES TORREFIEES LEGUMES TAJINE SEMOULE HVE FROMAGE OU LAITAGE FRUIT DE SAISON PANNACOTTA A LA VANILLE
mercredi 30 septembre		SALADE DE BLÉ ET MAÏS RILLETES ET CORNICHON FILET DE COLIN SAUCE ESTRAGON  QUICHE POTIMARRON FROMAGE BOULGOUR SALADE VERTE TOMME BLANCHE ASSORTIMENT DE PRODUITS LAITIERS CRÈME DESSERT À LA VANILLE COMPOTE DE FRUIT FRUIT DE SAISON	BATONNET DE CAROTTES SAUCE FROMAGE BLANC CIBOULETTE BATONNET DE CONCOMBRES SAUCE FROMAGE BLANC CIBOULETTE Fête foraine : PANINI TOMATE MOZZARELLA CHAMPIGNONS ET HERBES DE PROVENCE PANINI POULET SAUCE BARBECUE Frites - FROMAGE OU LAITAGE FRUIT DE SAISON CÔNE GLACÉ
jeudi 1 octobre		ENDIVE À LA POMME ET AUX NOIX SALADE DE HARICOTS BLANCS AU PESTO PASTASOTTO DE COURGETTES ET FROMAGE AIL ET FINES HERBES  CARBONARA À LA DINDE - COQUILLETES HVE YAOURT NATURE ASSORTIMENT DE PRODUITS LAITIERS CLAFOUTIS POIRES FRUIT DE SAISON YAOURT AROMATISE	SALADE DE MAÏS ET TOMATE CELERI AUX POMMES Jedi, je din ! FROMAGE OU LAITAGE FRUIT DE SAISON FLAN NAPPÉ CARAMEL
vendredi 2 octobre		SALADE DE RIZ MIMOLETTE CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE FRICASSEE DE POISSON MSC GRATINE ESCALOPE DE PORC SAUCE À LA MOUTARDE CHOU FLEUR ROTI A L'AIL ECRASÉ DE POMMES DE TERRE DU CHEF FROMAGE DE CHEVRE ASSORTIMENT DE PRODUITS LAITIERS FRUIT DE SAISON BATONNET GLACE ENTREMETS CHOCOLAT	Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant. Menus susceptibles de modifications en fonction des livraisons. Menu conseillé  Plat végétarien 



miam !



délicieux



	MIDI	SOIR
lundi 5 octobre	BROCOLI ET CHOU FLEUR FAÇON TABOULÉ SALADE VERTE FROMAGERE PILON DE POULET ROTIE AUX HERBES ET SON JUS CALAMAR À LA ROMAINE FRITES GRATIN DE BLETTES À LA TOMATE ET CHEDDAR BRIE ASSORTIMENT DE PRODUITS LAITIERS FRUIT DE SAISON PAIN PERDU YAOURT AROMATISE	ENDIVES AUX NOIX SALADE DE BLE AU MAIS ROUGAIL SAUCISSE ROUGAIL DE POISSON MSC RIZ CREOLE HARICOTS PLATS À L'AIL FROMAGE OU LAITAGE CREME AUX OEUF DU CHEF FRUIT DE SAISON
mardi 6 octobre	SALADE DE HARICOTS VERTS VINAIGRETTE A L'ECHALOTE SALADE DE COQUILLETTE SAUCE COCKTAIL SAUTE DE PORC A LA TOMATE OMELETTE AUX CHAMPIGNONS COEUR DE BLÉ POEELE DE COURGETTES ET AUBERGINES EMMENTAL ASSORTIMENT DE PRODUITS LAITIERS ENTREMETS VANILLE FRUIT DE SAISON SALADE DE FRUIT	SARDINE A L'HUILE SALADE VERTE VINAIGRETTE CARBONARA DE CHAMPIGNONS ET PARMESAN BOLOGNAISE SPAGHETTIS FRUIT DE SAISON COMPOTE POMME BANANE DU CHEF
mercredi 7 octobre	CONCOMBRE VINAIGRETTE CHOU ROUGE RAPÉ AUX POMMES BRUSHETTA JAMBON ET MOZZA BRUSCHETTA TOMATES ET MOZZARELLA SALADE VERTE - GOUDA ASSORTIMENT DE PRODUITS LAITIERS FRUIT DE SAISON COMPOTE À LA POMME CREME DESSERT PRALINE	RAITA AUX OIGNONS ROUGES, MENTHE ET PAIN PITA SALADE DE CHOU BLANC AU CARI ET DATTE <i>Repas indien :</i> POULET CHAI KORMA (lait de coco et poulet) SAMOUSSA DE LEGUMES SAUCE FROMAGE BLANC AIL ET CURRY PATATE DOUCE ET POMME DE TERRE ROTIE AU FOUR - FROMAGE OU LAITAGE LASSI BANOFFEE DU CHEF FRUIT DE SAISON
jeudi 8 octobre	HOUMOUS DE POIS CHICHES ET SON TOAST SALADE DE POMME DE TERRE, PERSIL ET OIGNONS ROUGES SAUTÉ DE VOLAILLE CARAMÉLISÉ OMELETTE NATURE BROCOLIS À L'AIL RIZ PILAF YAOURT SUCRÉ ASSORTIMENT DE PRODUITS LAITIERS FRUIT DE SAISON CAKE MARBRÉ PRÉPARÉ PAR LES CUISINIERS YAOURT AROMATISÉ	BETTERAVES VINAIGRETTE CHOU FLEUR VINAIGRETTE CREMEE Jeudi, je dis ! FROMAGE OU LAITAGE FROMAGE BLANC AU FRUITS FRUIT DE SAISON
vendredi 9 octobre	MACÉDOINE DE LÉGUMES VINAIGRETTE SAUCISSON SEC ET CORNICHONS FILET DE COLIN EN CROÛTE D'HERBES ESCALOPE DE DINDE SAUCE CREME POMMES DE TERRE AU FOUR GRATIN DE CHOU FLEUR, EPINARDS AU CHEDDAR TOMME NOIRE ASSORTIMENT DE PRODUITS LAITIERS SALADE DE FRUITS DU CHEF FRUIT DE SAISON YAOURT AROMATISE	Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant. Menus susceptibles de modifications en fonction des livraisons. Menu conseillé ✓ Plat végétarien 🍴

Lycée Bahuet

Semaine du 12 au 16 octobre 2026

Rencontres du goût : Tous ensemble à table

		MIDI	SOIR
lundi 12 octobre		SALADE VERTE AUX CROUTONS VINAIGRETTE POIREAUX VINAIGRETTE BOULETTES DE BLÉ VÉGÉTALE FAÇON THAÏ SAUCE TOMATE  JAMBON BRAISÉ RIZ PILAF CHOU FLEUR ROTI AU PAPRIKA BÛCHE MI-CHEVRE ASSORTIMENT DE PRODUITS LAITIERS COMPOTE DE FRUITS FRUIT DE SAISON ENTREMETS CHOCOLAT	COLESLAW D'HIVER (butternut et celeri) MORTADELLE CROZIFLETTE AU REBLOCHON  QUICHE AUX POIREAUX, CAROTTES ET MOZZA DU CHEF BROCOLI GRATINÉ FROMAGE OU LAITAGE FRUIT DE SAISON COMPOTE DE POIRE
mardi 13 octobre		FOCCACIA AU BRIE MACÉDOINE VINAIGRETTE AIGUILLETTE DE POULET A LA CREME DE CIBOULETTE  OMELETTE AU CHEDDAR BOULGOUR BUTTERNUT ROTI EMMENTAL ASSORTIMENT DE PRODUITS LAITIERS FRUIT DE SAISON YAOURT AROMATISÉ BANANE A LA CREME ANGLAISE	VELOUTE DE LEGUMES SALADE VERTE VINAIGRETTE Repas street-food : CHEESEBURGER FISHBURGER FRITES - FROMAGE OU LAITAGE CÔNE GLACÉ FRUIT DE SAISON
mercredi 14 octobre		CELERI VINAIGRETTE SALADE MEXICAINE (HARICOT ROUGE, TOMATE, MAÏS, POIVRON) RÔTI DE PORC SAUCE ECHALOTE NUGGETS DE POISSON CLAFOUTI AU BROCOLIS POMMES DE TERRE PERSILLÉES GOUDA ASSORTIMENT DE PRODUITS LAITIERS SALADE DE FRUITS CREME DESSERT CARAMEL FRUIT DE SAISON	RILLETES DE COLIN MSC AU CURRY CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE TARTE TATIN POTIMARRON CHÈVRE MIEL OMELETTE AUX HERBES SALADE VERTE VINAIGRETTE GRATIN D'ÉPINARD FROMAGE OU LAITAGE FRUIT DE SAISON DONUT'S
jeudi 15 octobre	Halloween	OEUF DE DRACULA (œuf dur à la mayonnaise) BUTTERNUT RÂPÉ SAUCE AU FROMAGE BLANC HOT-DOIGT FILET DE HOKI AU CITRON CERVELLE DE FRANKENSTEIN (chou-fleur rôti au ketchup) SPAGHETTIS SANGUINOLENTES YAOURT SUCRE ASSORTIMENT DE PRODUITS LAITIERS PETIT FANTÔME CRAQUANT (MERINGUE) FRUIT DE SAISON YAOURT AROMATISÉ	CHAMPIGNON À LA CIBOULETTE HOUMOUS DE POIS CHICHES ET SON TOAST Jeudi, je dis ! FROMAGE OU LAITAGE FRUIT DE SAISON SALADE DE FRUITS DU CHEF
vendredi 16 octobre		SALADE DE RIZ MAIS CIBOULETTE BETTERAVE VINAIGRETTE CURRY DE FRUIT DE MER CORDON BLEU HARICOTS VERTS A L'ETUVÉ SEMOULE CAMEMBERT ASSORTIMENT DE PRODUITS LAITIERS CHEESECAKE AU YAOURT ET SPECULOOS FRUIT DE SAISON COMPOTE DE POMMES	Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant. Menus susceptibles de modifications en fonction des livraisons. Menu conseillé  Plat végétarien 

