

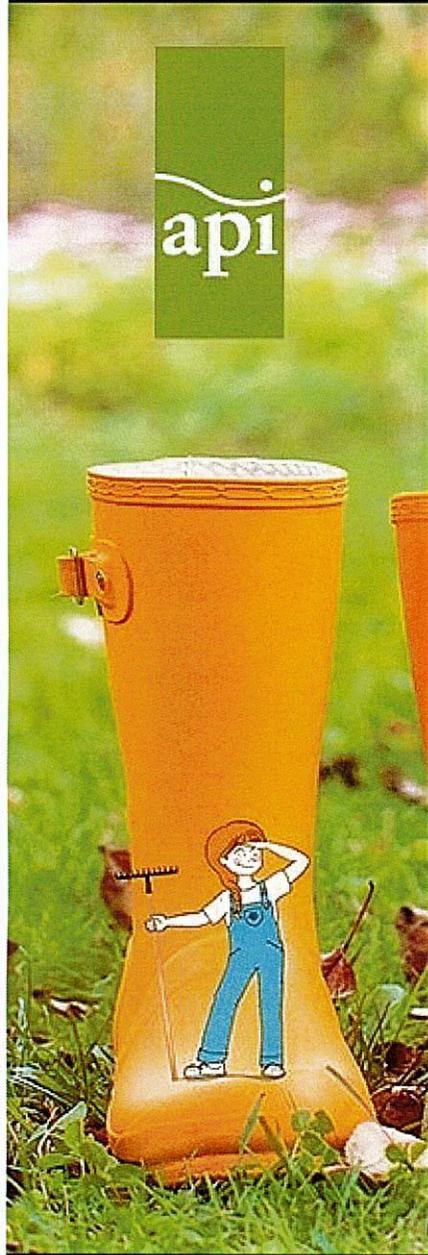
T8+ INCHEVILLE
Du 06/10/2025 au 10/10/2025

Menu

	Lundi	<p>Haricots verts - Vinaigrette Rôti de porc issu de porc Label Rouge   - Sauce au thym</p> <p>Blé pilaf Fromage à raclette Mousse au chocolat au lait</p>	
	Mardi	<p>Carottes râpées - Vinaigrette Curry de carottes et pois chiche Semoule Bio  Tomme noire IGP  Poire</p>	
	Mercredi		
	Jeudi	<p>Salade verte - Vinaigrette Hachis parmentier de boeuf </p> <p>Suisse sucré Cake du chef à l'orange</p>	
	Vendredi	<p>Céleri râpé - Sauce façon remoulade Marmite de colin MSC  - Sauce Nantua</p> <p>Coquillettes Bio  - , emmental râpé Petit beurre Yaourt vanille Bio </p>	

T8+ INCHEVILLE
Du 13/10/2025 au 17/10/2025

Menu



		Menu
Lundi		Velouté de potiron Normandin de veau 🇫🇷 - Sauce chasseur Haricots verts Bio à l'ail 🌿 Pont l'Evêque AOP 🇫🇷 Ananas au sirop
Mardi		Céleri râpé - Sauce façon remoulade Emincé de filet de poulet - Sauce au curry Pommes de terre sautées Cantal AOP 🇫🇷 Flan au chocolat
Mercredi		
Jeudi		Beignet de calamars à la romaine /Saucisse de volaille - Sauce tomate Pommes de terre vapeur Fromage à raclette Flan pâtissier
Vendredi		Chou blanc râpé - Vinaigrette au curry Poêlée végétarienne Riz Bio Pilaf 🌿 Fromage tartiflette Compote de pommes

