



VILLE DE LA RICHE - RESTAURANT SCOLAIRE M. PELLIN



Du lundi 5 au 11 octobre 2026

	Lundi 05	Mardi 06	Mercredi 07	Jeudi 08	Vendredi 09
HORS D'ŒUVRE	Taboulé	Salade Coleslaw		Céleri rémoulade aux pommes	Pamplemousse
PLAT CHAUD	Bolo véggie/Pâtes (Plat complet)	Filet de poulet aux champignons		Pizza au Poulet	Filet de Hoki pané
LÉGUME	Bolo véggie/Pâtes (Plat complet)	Purée		Salade verte	Petit pois carottes
PRODUIT LAITIER	Camembert	Brie à la coupe		Yaourt nature sucré	Emmental
DESSERT	Petits Suisses aux fruits	Compote		Orange	Onctueux au chocolat
GOÛTERS	Gateaux secs Yaourt aromatisé Poire	Pain Samos Kiwi		Cake nature Briquette de lait au chocolat Pomme	Pain Brebis crème Banane

Plat contenant du porc



Fabrication MAISON



Produit issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Produits circuits courts
ou locaux



Compositions :

Salade coleslaw : Carottes Râpées, Chou blanc Emincé, Céleri, Mayonnaise

Salade nantaise (sv) : Pomme de Terre, Tomate, Concombre, Haricots vert, Mayo.

Salade niçoise (sv) : riz, tomate, maïs, poivrons, oeuf, olive, vtt

Taboulé : semoule, poivrons, concombre, jus de citron, raisin, huile, vinaigrette.

Fruits sous réserve