

Mois d'Octobre 2026



ENTRE-VIGNES Saint Christol, Vérargues

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI			
du au	5/10 9/10	Laitue Iceberg Rôti de Bœuf et Jus Petits Pois Lyonnaise Petit Moulé Nature Crème Dessert Vanille <i>Végé : Bouchée Butternut</i>	Macédoine Mayonnaise Pavé de Merlu Sauce tomate Coquillettes & Râpé Yaourt Nature & Sucre Fruit <i>Végé : Palet Carottes Herbes</i>		Carottes Râpées Beaufilet de Colin Pané & Citron Haricots Beurre Ail & Persil Camembert Moelleux au Chocolat <i>Végé : Pané de Blé Fromage Epinard</i>	LE JOUR DU Friand au Fromage Dahl de Lentilles Corail Riz Fromage Frais aux Fruits Fruit			
		 Taboulé Civet de Porc* Miel Amande Lentilles Paysanne Saint Nectaire Fruit <i>Végé : Emincé de Pois Miel Amande</i>	LE JOUR DU Iceberg Emmental Croûtons Omelette Carottes, Champignons et Pommes Rissolées Fromage Blanc Miel Citron & Flocons d'Avoine	 	Pâté de Campagne* <i>Végé : Terrine de légumes & Mayonnaise</i> Brouet de Chapon (vinaigre Balsamique, 4 épices, gingembre, amande) Purée de Potiron Yaourt à la Vanille Fruit <i>Végé : Bouchée Végé Sce Brouet</i>	 Concombre Boulette de Colin Pané Citron Chou Fleur et Pdt Sauce Mornay Gouda Taillis de Fruits Secs (Pudding) <i>Végé : Bouchée de Blé</i>			
Label Rouge		Origine France	Agriculture Biologique	Pêche Responsable	Local	Agriculture Raisonnée	Appellation d'Origine Contrôlée	Plat cuisiné par le chef avec sa touche de savoir-faire et une attention particulière	Avec l'astérisque sont nommés les plats contenant du porc

Goûter Entre-vignes

Mois d'Octobre 2026



		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
41						
du	5/10	Fruit	Compote Pomme Banane Fraise		Yaourt Nature & Sucre	Compote Pomme Poire
au	9/10	Pain & Beurre	Pain & Brie		Corn Flakes	Madeleine
42						
du	12/10	Yaourt Aromatisé	Fruit		Compote de Pomme	Fromage Frais Sucré
au	16/10	Boudoir	Barre Bretonne		Pain & Fraidou	Pain & Beurre