













LUNDI 14/10 « La Renaissance »	MARDI 15/10 « De Henri IV à Louis XIV »	MERCREDI 16/10 « Déjeuner au siècle des lumières »	JEUDI 17/10 « Banquet de l'exposition Universelle de Paris »	VENDREDI 18/10 « Menu du XXII siècle » 
Salade verte et fenouil à la vinaigrette de pistache 	Salade de betterave bio et haricots rouges  	Radis et beurre	Rillettes de canard	Salade d'algues Wakamé, tomates et graine de sésame blanche
Cochons rôtis 	Poule au pot sauce suprême  	Rôti de veau à l'oseille 	Quenelles de brochet sauce Nantua	Cassoulet végétarien aux légumes 
Duo de petits pois et brocolis	Carottes à l'ancienne 	Chou-fleur béchamel au parmesan 	Pommes parisiennes	
Poire à l'hypocras	Elixir de jouvence de François 1 ^{er}	Camembert de Marie Harel Ananas	Salade de fruits de saison	Compote de pommes du Sud-Ouest 



Les vinaigrettes sont élaborées à base d'huile de colza bio de Mugron et de vinaigre bio.

Tous les menus sont conçus par une diététicienne et sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements.

1 : origine UE