

Menus du mois d'octobre 2025

SOUS RESERVES DE MODIFICATIONS

Agriculture biologique 

Fait maison 

Label rouge 

Viande bovine française 

Produit local 

Produit végétarien 

MSC pêche durable 

AOP 

Lundi 06	Mardi 07	Mercredi 08	Jeudi 09 - menu végétarien	Vendredi 10
<i>Friand au fromage</i> <i>Esclaope de dinde sce tomate</i> <i>Coquillettes au beurre</i> <i>Petits suisses naturels</i>  <i>banane</i>	<i>Carottes râpées, maïs, thon</i> <i>Emincé de bœuf aux oignons</i> <i>Brocolis</i>  <i>en persillade</i> <i>Camembert - pomme</i>	<i>Céleri rémoulade</i> <i>Escalope de porc marinée/rôti dinde</i> <i>Lentilles aux légumes</i> <i>Yaourt vanille</i>  <i>- poire</i>	<i>Salade de riz</i> <i>Omelette pommes de terre, oignons</i> <i>Carottes Vichy</i>  <i>Tarte coco</i>	<i>Saucisson sec / betteraves</i> <i>Filet de colin meunière</i> <i>Riz aux légumes</i> <i>Carré frais - compote</i> 
Lundi 13	Mardi 14	Mercredi 15	Jeudi 16 - menu végétarien	Vendredi 17
<i>Salade de pommes de terre</i> <i>Boulettes de bœuf sce chasseur</i> <i>Haricots verts</i>  <i>Flan au caramel - prune</i>	<i>Chou blanc mariné</i> <i>Cuisse de poulet aux oignons</i> <i>Riz pilaf</i> <i>Saint-Paulin - poires au sirop</i>	<i>Salade d'endives, tomates et noix</i> <i>Blanquette de veau</i> <i>Carottes et navets</i> <i>Ile flottante - fruit</i>	<i>Salade de tomates</i> <i>Pennés au basilic, légumes et fromage</i>  <i>Yaourt citron</i>  - <i>Pomme</i>	<i>Concombre à la grecque</i> <i>Cassolette de poisson</i> <i>Semoule de blé</i> <i>Muffin au chocolat</i>
Lundi 20	Mardi 21 - menu végétarien	Mercredi 22	Jeudi 23	Vendredi 24
<i>Soupe Dubarry</i>  <i>Escalope de poulet basquaise</i> <i>Courgettes persillées</i>  <i>Carré frais - pomme</i>	<i>Carottes râpées</i> <i>Boulettes végétales soja sce tomate</i> <i>Semoule</i>  <i>Crème dessert chocolat - banane</i>	<i>Poireaux vinaigrette</i> <i>Saucisse chipolata / volaille</i> <i>Lentilles aux légumes</i> <i>Yaourt vanille</i>  <i>- ananas sirop</i>	<i>Salade haricots verts et tomates</i> <i>Poulet tex-mex</i> <i>Pommes de terre rissolées</i> <i>Emmental - fruit</i>	<i>Chou blanc mariné</i> <i>Cœur de merlu sauce niçoise</i> <i>Brocolis</i>  <i>persillés</i> <i>Tarte au citron meringuée</i>
Lundi 27	Mardi 28	Mercredi 29	Jeudi 30 - menu végétarien	Vendredi 31
<i>Pizza</i> <i>Emincé de dinde au curry</i> <i>Riz pilaf</i> <i>Coulommiers - compote</i>	<i>Velouté de potiron</i> <i>Paupiette de veau sce normande</i> <i>Haricots verts</i>  <i>Yaourt citron</i>  <i>- banane</i>	<i>Céleri rémoulade</i> <i>Paleron braisé</i> <i>Pommes de terre au four</i> <i>Cantal jeune</i>  <i>- pomme</i>	<i>Salade de betteraves</i> <i>Tortellinis ricotta, épinards</i> <i>Crème caramel</i> <i>Poire</i>	<i>Salade de pomme de terre et oeuf</i> <i>Filet de poisson sauce citron</i> <i>Chou-fleur persillé</i> <i>Tarte aux pommes</i> 

Viande - poisson - oeuf

Produits laitiers

Féculents

Légumes ou fruits cuits

Légumes ou fruits crus

Origine des viandes : française sauf agneau