



FAIT MAISON



PRODUITS LOCAUX



PRODUIT BIO

2025

LE JOLI MOIS D'

octobre

* Sous réserve de modifications selon
l'arrivage
Menu contrôlé par une diététicienne

LA SEMAINE DU GOÛT

Lundi 06 Octobre

Céleri rémoulade
Poulet basquaise « Ec »
PdeT vapeur
Fromage blanc – Fruit de saison

Mardi 07 Octobre

Terrine de légumes
Sauté de porc « Ec »
Pâtes
Fromage – Fruit de saison

Mercredi 08 Octobre

Carottes râpées
Poisson à la provençale « Ec »
Jardinière de légumes « Ec »
Fromage - Dessert

Jeudi 09 Octobre

Salade de chou-fleur « Ec »
Couscous Veggie « Ec »
Fromage – Choco liégeois

Vendredi 10 Octobre

Salade verte
Langue de bœuf – sauce tomate « Ec »
Riz
Fromage - compote

Lundi 13 Octobre

Concombre à la crème
Filet mignon de porc à la Normande « Ec »
Gratin de trio de choux et salsifis « Ec »
Fromage – Riz au lait

Mardi 14 Octobre

Salade de betteraves « Ec »
Poisson à la provençale « Ec »
Purée d'Halloween (PdeT – Potimarron)
Fromage – Fruit de saison – Pain d'épices

Mercredi 15 Octobre

Feuilleté au Fromage
Haché de veau « Ec »
Haricots verts
Fromage – Fruit de saison

Jeudi 16 Octobre

Céleri rémoulade
Dahl de lentilles « Ec » / mélange de riz
Fromage blanc / crème de marron – Fruit de saison

Vendredi 17 Octobre

Salade de jeunes pousses / Croutons / Fromage
Cuisse de poulet « Ec »
Potatoes
Fromage – Mille-Feuilles

Mercredi 01 Octobre

Salade de chou rouge
Emincé de bœuf « Ec »
Pdt sautées
Fromage – Dessert

Jeudi 02 Octobre

Salade verte / croutons
Gratin de Pdt / Œuf
Fromage – Fruits au sirop

Vendredi 03 Octobre

Concombre au yaourt
Filet de colin sauce napolitaine « Ec »
Haricots beurre « Ec »
Fromage – Semoule au lait

« Ec » : Élaboré en cuisine

Allergènes : Lactose – Gluten – Œuf - Poisson