

OCTOBRE 2025

MENUS SELFS



	ENTREE	PLAT PROTIDIQUE	LEGUME D'ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
Mercredi 01/10	Salade Maverick	Saucisse de volaille	Petits pois / carottes		Cake au citron
Jeudi 02/10	Salade de tomates & féta	Dahl de lentilles corail		Fromage frais vanille	Fruit
Vendredi 03/10	Salade de betteraves & maïs	Brandade de poisson	Salade verte	Mini brin d'affinois	Fruit
Lundi 06/10		Galopin de veau sauce forestière	Carottes braisées Pommes de terre	Leerdamer	Tarte aux pommes
Mardi 07/10	Œuf dur vinaigrette	Parmentier St Germain	Salade verte	Fromage blanc	Fruit
Mercredi 08/10	Taboulé	Colin meunière Citron	Brocolis	Galet de la Loire	Fruit
Jeudi 09/10	Concombres Bulgare	Sauté de porc aux olives	Coquillettes	Fromage frais aux fruits	
Vendredi 10/10	Salade de tomates	Filet de poisson Sauce hollandaise	Riz safrané	Chanteneige	Fruit
		Semaine du goût			
Lundi 13/10	Crudités	Rougail de saucisse	Riz créole	Yaourt vanille	Tarte coco
Mardi 14/10	Crêpe	Cotriade		Croq'lait	Far breton
Mercredi 15/10	Salade verte/croutons Tomate cerise/dés de chèvre	Confit de canard	Haricots coco À la tomate	Ossau Iraty	Fruit
Jeudi 16/10	Salade d'endives & betteraves	Carbonade flamande	Carottes	Fromage frais aux fruits rouges	Fruit
Vendredi 17/10	Salade niçoise	Bouillabaisse	Pommes vapeur	Fromage blanc	Tarte tropézienne
		Vacances scolaires			
Lundi 20/10	Samoussa de légumes	Lasagnes de légumes	Salade verte	Riz au lait	Fruit
Mardi 21/10	Salade coleslaw	Boulette de bœuf À la provençale	Haricots beurre	Pavé d'affinois	Éclair au chocolat
Mercredi 22/10	Potage de légumes	Omelette Aux fines herbes	Pommes sautées	Leerdamer	Fruit
Jeudi 23/10	Salade de concombres	Sauté d'agneau au curry	Riz pilaf	Mini cabrette	Poire au chocolat
Vendredi 24/10	Tarte aux trois fromages	Filet de poisson Sauce à la crème	Brocolis	Crème au chocolat	Fruit
Lundi 27/10	Potage à la tomate	Escalope viennoise	Coquillettes	Emmental	Cocktail de fruits
Mardi 28/10	Salade de betteraves & maïs	Couscous de légumes	Semoule & pois chiche	St Nectaire	Fruit
Mercredi 29/10	Salade arlequin	Filet de colin pané	Carottes / pommes de terre	Edam	Flan pâtissier
Jeudi 30/10	Pizza au fromage	Saucisse de volaille	Petits pois Aux oignons	Cantal	Fruit
Vendredi 31/10	Potage de la sorcière Citrouille & Boursin	Œuf de chauve-souris Œuf mollet sauce aurore	Purée aux toiles d'araignée Purée crécy	Mimolette	Chamonix

* les menus peuvent varier en fonction des approvisionnements.



Produits issus de l'agriculture biologique



Jardin de pays une origine locale



Menu végétarien



Fait maison



Viande Label Rouge



Légumes cultivés 100% en France