

OCTOBRE 2025

MENUS SELF



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