

**MENU DU MOIS DE OCTOBRE 2025**  
(sous réserve d'approvisionnement ou de modification)



**TOUTES NOS VIANDES SONT D'ORIGINE France**



**VACANCES SCOLAIRES**

	<b>29 Septembre au 03 Octobre</b>	<b>06 Octobre au 10 Octobre</b>	<b>SEMAINE DU GOUT 13 Octobre au 17 Octobre</b>
<b>LUNDI</b>	MELON SAUTÉ DE VEAU * poisson pané RIZ CAMEMBERT - GOUDA COCKTAIL DE FRUITS AU SIROP	<b>VEGETARIEN</b> PIZZA VEGETARIENNE (tomates-mozzarella-olives) OMELETTE AU FROMAGE PETITS POIS YAOURT AROMATISÉ FRUITS	<b>VEGETARIEN</b> SOUPE A L'OIGNON CHILI SIN CARNE (riz-sauce tomates – haricots rouges – égrené végétarien) CHAUURCE – GOUDA AU CUMIN RAISIN
<b>MARDI</b>	SALADE DE LENTILLES THON CRUMBLE DE RATATOUILLE FROMAGE BLANC GATEAU CREME DE MARRONS	SALADE VERTE POISSON DU MARCHÉ PURÉE DE BUTTERNUT TOMME BLANCHE – BUCHE DU PILAT GATEAU AU NUTELLA	FILET DE MAQUEREAU A LA MOUTARDE TRAVERS DE PORC CAMELISE *calamars a la romaine HARICOTS VERTS PETIT SUISSE GATEAU BOUNTY
<b>JEUDI</b>	SALADE CHOU FLEUR ROTI DE DINDE *Crêpes au fromage BLÉ TOMME GRISE - CHÈVRE FRUITS DE SAISON	SALADE DE PATES 3 COULEURS (Tomates-basilic-thon) SAUCISSES *Saucisse végétale HARICOTS BEURRE FROMAGE AIL ET FINES HERBES FRUITS	SALADE DE BLÉ POULET ROTI MARINÉ (ail, citron, gingembre) *Saumon CHOUX DE BRUXELLES FROMAGES PORTION FRUITS SECS
<b>VENDREDI</b>	<b>VEGETARIEN</b> SALADE COMPOSEE (Verte œufs mais avocats) PATES  SAUCE AU BLEU YAOURT COMPOTE  ET BISCUIT	CAROTTES RAPÉES SAUTE DE POULET *Nugget's de bé CEREALES GOURMANDES PETIT SUISSE COOKIES AUX M&M'S	SALADE D'ENDIVES GRATIN D'ANDOUILLETES *galette de soja PUREE DE POMME DE TERRE YAOURT GATEAU CHOCOLAT BLANC

BON APPETIT !...

ET BONNES VACANCES



Fait Maison



Bio



Produit Local



Produit label rouge \*plats de substitution