



MENUS – OCTOBRE 2025

- Jeudi 02 Chou blanc vinaigrette – petit salé – lentilles bio – crème dessert praliné
Vendredi 03 Crêpe au fromage – pavé de Hoki aux herbes – chou-fleur persillé – fruit de saison
- Lundi 06 Macédoine rémoulade – pilon de poulet – haricots verts persillés – tarte aux pommes
Mardi 07 Salade de betterave et maïs – dos de colin sauce dieppoise – riz créole bio – fruit de saison
Jeudi 09 Coleslaw en vinaigrette – sauté de porc à la tomate – pâte au beurre bio – crème au chocolat bio
Vendredi 10 Soupe de légumes bio – aiguillettes de blé panées épinard et fêta – poireaux à la crème – fruit de saison
- Lundi 13 Carottes râpées bio – aiguillette de poulet au curry et lait de coco – courgettes sautées à l’ail – purée de pommes bio
Mardi 14 Salade verte, emmental et croustons – spaghetti bolognaise végétarienne – fromage blanc, spéculoos bio
Jeudi 16 Chou rouge en vinaigrette – cordon bleu de volaille – purée de carottes maison bio – Kiri
Vendredi 17 Œuf mimosa – pané de colin d’Alaska – riz pilaf bio safrané – salade d’ananas à la vanille

Sous réserve de modification suivant approvisionnement.
Viandes origines France (Nouvelle Aquitaine) : Fournisseur TRANSGOURMET