



Octobre 2025



	 <u>Lundi</u>	 <u>Mardi</u>	 <u>Mercredi</u>	 <u>Jeudi</u>	 <u>Vendredi</u>
Du 29/09/25 au 05/10/25	Salade crudités et maïs Emincé de Poulet aux olives Pennes bio Camembert Yaourt Bio	Feuilleté au fromage Colombo de Pois-chiches aux légumes du Soleil Riz Fromage Bio Fruit 	Betteraves bio Saucisses et ses Lentilles bio mijotés Mont-Cadi Fromage blanc aux fruits	Salade de pâtes bio Rôti de porc Haricots beurre persillés Mimolette Liégeois chocolat	Salade de pomme de terre Merlu à la Méditerranéenne Brocoli Fromage Bio Purée de fruit
Du 06/10/25 au 12/10/25	Taboulé au boulgour bio Cordon bleu Petits pois braisés Brie Fruit	Carottes râpées Colin à la Provençale Purée Fromage bio Pâtisserie 	Paëlla Andalouse St Môret Bio Crème vanille	Macédoine de légumes Boeuf à l'Ancienne Gnocchi Cantafras Compote bio	Salade verte Lasagnes aux légumes d'Automne et à la Ricotta Gouda Fruit 
« Semaine du goût » Du 13/10/25 au 19/10/25	Accras de Morue Poulet à l'ananas Blé façon Créole Crème brûlée coco	Salade d'endives aux noix Blanquette de Hoki Riz sauvage de Camargue Fruit 	Velouté de potiron Omelette au Pesto Rosso Haricots plats Pomme rôtie à la Cannelle 	Salade verte Hachis Parmentier de bœuf et de patate douces Fromage Île flottante	Coleslaw de choux rouge Tagliatelles Sauce chasseur Fromage Salade de fruits



Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction de l'approvisionnement

Information allergène: Présence possible de céréales contenant du gluten, de crustacés, d'oeufs, de poisson, d'arachide, de soja, de lait et produits à base de lait, de fruits à coque, de céleri, de moutarde, de sésame, de l'anhydride sulfureux et sulfites dans nos ateliers..

Economie Locale "Provence Verdon"

"Produits issus de l'Agriculture Biologique"

Menu Végétarien (Loi Egalim)

Label MSC Pêche durable

Les Labels "Origines France"