

## MENUS

Les plats sont élaborés sur place, par nos soins, avec les produits des producteurs locaux.

**SEMAINE DU 13 AU 17 OCTOBRE 2025**

LUNDI 13/10	MARDI 14/10
 <b>POTAGE</b>	  <b>SALADE DE RIZ FACON NICOISE</b>
 <b>COUSCOUS AUX BOULETTES D'AGNEAU</b>	 <b>BRANDA DE POISSON</b>
	<b>SALADE</b>
 <b>RAISINS</b>	<b>FLAN VANILLE</b>
JEUDI 16/10	VENDREDI 17/10
 <b>CONCOMBRE VINAIGRETTE</b>	
 <b>RISSOLETTE DE VEAU</b>	<b>MENU HALLOWEEN</b>
<b>BLE AUX LEGUMES</b>	
<b>FROMAGE</b>	
<b>LIEGEOIS CHOCOLAT</b>	
<b>Goûter      Pain: Chocolat ou confiture ou fromage ou compote et fruits à l'occasion</b>	
<b>CES MENUS SONT SUSCEPTIBLES D' ÊTRE MODIFIÉS EN RAISON DES APPROVISIONNEMENTS</b>	
 <b>Agriculture biologique</b>	 <b>Viandes françaises</b>
 <b>Haute Valeur Environnementale</b>	 <b>Fait Maison</b>
 <b>Menu végétarien 1 jour par semaine</b>	 <b>100 % Local</b>
 <b>Produit de qualité</b>	 <b>Pêche durable et responsable</b>