Menus de Octobre 2025

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI O DEIO III
29/09/2025	30/09/2025	02/10/2025	03/10/2025
Carottes rapées bio au miel Sauté de bœuf à l'estragon WRatatouille bio WRiz au lait, coulis prunes	Salade Grecque 🕻 Cuisse de dinde loué, jus romarin 🖔 Purée de pommes de terre bio 🖔 Ananas caramélisé 🖔	Toast chèvre sarthois, salade bio A Poisson jour, beurre blanc A Petits pois-carottes bio A Yaourt bio citron	Soupe à la <i>tomate</i> bio Boulette de bœuf bio façon couscous Semoule bio W Raisin A
06/10/2025	07/10/2025	09/10/2025	10/10/2025
Betteraves bio vinaigrette ❖ Fricassée de dinde de loué ॐ Quinoa pilaf ❖ Sablé aux fruits rouges ❖	Terrine de campagne, cornichon 3 Lieu noir, crème de <i>poireaux 3</i> Gratin Dauphinois 3 Poire sarthoise	Velouté de champignons * Rôti de porc à la moutarde * Riz de Camargue * Compote pomme-poire *	Salade Parisienne 🖫 Suprême de poulet, vallée d'Auge 👑 Haricots verts bio 😮 Fondant au chocolat bio 🖐
13/10/2025	14/10/2025	16/10/2025	17/10/2025
Bouillon volaille, vermicelles Blanquette de poulet fermier W Carottes et pommes de terre bio W Salade de fruits frais	Salade de pommes de terre bio Sauté de porc provençale Mogettes Mogettes Skyr sarthois bio, coulis	Céleri rémoulade Poisson du jour au thym y Riz trois saveurs y Pomme bio	Concombres à la crème Nuggets de dinde de loué 🖔 🏖 Pâtes sarthoises bio 🐇 Sundae vanille-fraise
Le Petit Potager	Légumes / Fruits	Gaec bio avenir	Laitages et fromages
Ferme des Jenvries	Charcuterie/porc/bœuf	Sysco ou Transgourmet	Ferme du rocher (Neuville)
Cosme	Bœuf/agneau/veau/lapin	Ferme de la Moncésière (Coulans/Gée)	Légumes BIO
Vives eaux et La Pêche en Poche	Poissons frais	Guillet LDC volailles	Volailles
Duán aná ann n1a ao Iánôma 🖖		D 1 135 (C) T)	(Ava) CA
Préparé sur place Jérôme 👋	Préparé sur place Christelle 😮	Boulangerie Mouette (Ste Jamme)	Reg.