

MENUS DU MOIS DE Octobre 2025

Lundi	Mardi	Mercredi 01	Jeudi 02	Vendredi 03
		Carottes rapées Emincé de porc VPF Blé pilaf Fromage Pain perdu au caramel beurre salé	Concombre à la vinaigrette Spaghettis à la lentillaie Gâteau au chocolat	Radis beurre Etouffade de bœuf Carottes bio Fromage Pomme cuite
Lundi 06	Mardi 07	Mercredi 08	Jeudi 09	Vendredi 10
Céleri rémoulade Jambon grill VPF Semoule Fromage Fruit	Œuf mayonnaise Pizza au fromage Salade verte Glace	Charcuterie Emincé de bœuf VBF Semoule bio Fromage Crème diplomate	Grand repas	Crudités Sauté de dinde Poêlée de légumes Fromage Fruit
Lundi 13	Mardi 14	Mercredi 15	Jeudi 16	Vendredi 17
Salade verte et rillauds Quinoa d'Anjou et ses p'tits légumes Fromage Tarte aux pommes	Carottes rapées bio Jambon fumé grillé VPF Mogettes Brioche Vendéenne	Bouillon de légumes Pot au feu et ses légumes Fromage blanc bio et son coulis	Mâche, croûtons, fromage Dos de poisson MSC à la crème de poireaux Pommes vapeur Fromage Compote et galette	Rillettes VPF Cuisse de poulet Haricots verts Fromage Poire
Lundi 20	Mardi 21	Mercredi 22	Jeudi 23	Vendredi 24
Animation journée mondiale des cuisiniers	Betterave bio vinaigrette Croque-Monsieur végétarien Salade verte Fruit	Crêpe au fromage Rôti de porc VPF à l'ancienne Brocolis Fromage Compote et biscuit	Avocat et tomate vinaigrette Escalope de volaille à la crème Blé Andalou Yaourt bio	Salade composée Dos de merlu MSC meunière Epinards bio Fromage Fruit
Lundi 27	Mardi 28	Mercredi 29	Jeudi 30	Vendredi 31
Rillettes de thon Gratin de pommes de terre bio et blettes à la béchamel Pâtisserie	Œuf mayonnaise Colin pané MSC Haricots verts bio Fromage Fruit	Salade, croûtons,fromage Nuggets maison Frites Dessert lacté	Salade composée Sauté de bœuf VBF Carottes bio Fromage Fruit	Repas Hallowenn