

MENUS DU MOIS D' OCTOBRE 2025



MARDI 30 septembre	MERCREDI 1er OCTOBRE	JEUDI 2 OCTOBRE	VENDREDI 3 OCTOBRE
Salade Verte		Salade verte	Salade verte
Céleri rémoulade	Endive au jambon/fromage	Carottes rapées	Poireaux en vinaigrette
Concombre	Salade de riz	Radis	Champignons à la Grecque
Blanquette de veau	Croque-monsieur	Lasagnes au bœuf/lasagnes veggie	Poisson pané
Riz	Samade verte		Gratin de choux fleurs
Yaourt du BOS	Fromage blanc	Fromage	Fromage du BOS
Fruits	Fruits	Dessert maison	Fruits

LUNDI 6 OCTOBRE	MARDI 7 OCTOBRE	MERCREDI 8 OCTOBRE	JEUDI 9 OCTOBRE	VENDREDI 10 OCTOBRE
Salade verte	Salade verte		Salade verte	Salade verte
Salade de pommes de terre	Bouchée à la reine	Taboulé	Chou fleur sauce gribiche	salade tomates et maïs
Salade aux noix	Gratin de moules	Salade de haricots rouges	Concombre	Cœurs d'artichauts
Blanquette de volaille	Petit salé et ses petits légumes	Pizza	Parmentier de bœuf/ parmentier veggie	Poisson en sauce
Haricots verts		Salade verte		Pâtes
Cantal bio	Yaourt du BOS	Fromage	Yaourt	Yaourt du BOS
Fruits	Fruits au sirop	Fruits	Tarte aux pommes	Mousse au chocolat

LUNDI 13 OCTOBRE	MARDI 14 OCTOBRE	MERCREDI 15 OCTOBRE	JEUDI 16 OCTOBRE	VENDREDI 17 OCTOBRE
	Salade verte			Salade verte
Salade verte	Pomelos	Carottes rapées		Œuf mimosa
Charcuterie	Avocat	Salade de gésiers		Thon et sa mayonnaise
Pot au feu et ses légumes	Sauté de veau	Bouchée à la reine		Poisson en sauce
	Carottes braisées Bio	Salade verte		Gratin de courgettes
Fromage	Yaourt du BOS	Fromage		Fromage
Compote	Fruits	Fruits		Salade de fruits



Menus validés lors de la commission menus du 11 juillet 2025

L'infirmière,

Magalie LOUDAC

Le principal,

Hervé BOURNAZEL