



MENUS OCTOBRE 2025

ECOLES ET CENTRE DE LOISIRS

Semaine du 06 au 10 Octobre 2025				
Lundi	Mardi	Mercredi 	Jeudi	Vendredi
Brocolis au maïs Sauté de bœuf aux carottes Blé BIO  Edam Banane	Salade de tomates Escalope de dinde sauce aigre douce Gratin de courgettes fraîches maison Petit suisse nature + sucre Dartois au chocolat de l'Enclôtre 	Betteraves rouges BIO Omelette maison Epinards à la crème Montcadi croûte noire Kiwi	Carottes râpées Emincé de porc au paprika Coquillettes Yaourt nature sucré de Vicq sur Gartempe  Compote pomme poire maison	Concombre persillé Filet de hoki sauce hollandaise Pommes vapeur Camembert / Robich'long BIO  Gaufre et sucre glace
Semaine du 13 au 17 Octobre 2025				
Lundi	Mardi 	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Duo chou blanc et chou rouge Pilons de poulet au vinaigre balsamique Purée de betteraves Vache picon Prune	Haricots verts vinaigrette Dahl de lentilles de Latillé et riz BIO (plat complet) Petit moulé ail et fines herbes Raisin de Neuville 	Salade de pommes de terre, maïs et surimi Cordon bleu de volaille Poêlée de carottes fraîches Gouda Ananas au sirop	Pâté mamite de Sommières-du-Clain  Boudin blanc de Sommières-du-Clain grillé  Pâtes fraîches de Fontaine le Comte  Yaourt aromatisé à la fraise de Vicq sur Gartempe  Pomme rouge des Roches-Prémairie 	Salade de concombre au maïs Brandade de poisson maison Salade verte Petit suisse aromatisé Cookie maison
Les volailles sont d'origine française et/ou UE. Les fruits sont sous réserve de la disponibilité des fournisseurs. Dans tous nos menus, la farine provient d'Aslonnes.				
 	Produit bio BIO Produit Haute Valeur Environnementale	Produit en Vienne 	Menu végétarien 	Viande de bœuf Race à viande 