

MENUS DE OCTOBRE 2025

DU 29 Sept au 03 Oct 2025

LUNDI :

Palette de porc à la diable 
Lentilles cuisinées
yaourt sucré 
Madeleines

MARDI :

Boulettes de bœuf stroganoff
Petits pois carottes 
Fromages frais nature 
Fruit frais  

MERCREDI :

Bouchée forestière 
Coquillettes
Brie pointe
compote 

JEUDI :

Poulet roti
Riz
Edam
Yaourt Vanille

VENDREDI :

Gratiné de poisson au fromage
Epinards béchamel et pomme de terre 
Tomme noire
Gâteau aux pommes

DU 06 AU 10 octobre 2025

LUNDI :

Pilons de poulet basquaise
Blé pilaf
Brie pointe 
Yaourt chocolat 

MARDI :

Viande Kébab
Pommes rissolées
Emmental 
Compote

MERCREDI :

Steak haché sauce bleu
Poêlée de légumes
Yaourt aromatisé 
Galette bretonne

JEUDI :

Croustillant fromager
Semoule
Carré président
Eclair vanille

VENDREDI :

Curry de poisson à l'indienne
Purée de brocolis
Yaourt sucré 
Fruit frais  

DU 13 AU 17 octobre 2025

LUNDI :

Filet de poulet sauce basquaise
Frites au four
Gouda 
Compote

MARDI :

Tortellinis ricotta épinards sauce tomate
Rondelé ail et fines herbes
Fruits frais  

MERCREDI :

Blanquette de volaille
Semoule
Fromage blanc sucré
Sablé des Flandres

JEUDI :

Saucisse sauce rougail
Riz 
Saint paulin 
Salade de fruits

VENDREDI :

Pépites de poisson aux 3 céréales
Ratatouille 
Petit suisse sucré
Cake saveur fraise

Selon loi EGALIM un repas végétal (en vert) et des produits de qualité et durable, BIO sont proposés chaque semaine



Viande Française (bœuf, porc, volaille)



Produit local



Fait maison



Produit de saison



Produit végétarien