



Menus du mois d'octobre 2025



Lundi 29/09	Mardi 30/09	Mercredi 1/10 ALSH	Jeudi 2/10	Vendredi 3/10
Tomate mimosa Orzo à la méditerranéenne Salade Fromage*	Taboulé à l'oriental* Emincé de bœuf au paprika Poêlée de légumes Banane*	Salade à l'emmental Pâtes à la bolognaise* Salade Quatre quarts aux pommes	Concombre bulgare Sauté de porc au cidre Pomme de terre vapeur* Liégeois au chocolat	Salade savoyarde* Poisson pané Carottes au cumin* Yaourt au sucre de canne
Lundi 6/10	Mardi 7/10	Mercredi 8/10 ALSH	Jeudi 9/10	Vendredi 10/10
Soupe multivitaminée* Rôti de dinde Frites Fromage blanc aux fruits	Cervelas vinaigrette/cornichon Filet de lieu sauce épices du soleil Julienne de légumes Far breton maison	Saucisson à l'ail Aiguillette de colin sauce hollandaise Duo de carottes Fromage	Brushetta margarita Dahl de lentilles corail* Riz Semoule au lait maison	Salade Marco Polo Emincé de porc tandoori Haricots verts* Poire
Lundi 13/10	Mardi 14/10	Mercredi 15/10 ALSH	Jeudi 16/10	Vendredi 17/10
Salade au bleu et graines de courges* Boulettes de bœuf sauce chasseur Pâtes limachine Fromage blanc/corn flakes	Haricots verts à la feta* Tarte aux 3 fromages Salade Prune	Tomate en vinaigrette Colombo de poulet Semoule de couscous* Yaourt sucré	Velouté de champignons Jambon grillé Pomme de terre boulangère* Fromage	Tartine rillettes de sardine Jambalaya* Salade Milk Shake à la banane*

De la salade verte est proposée à chaque repas.

*Contient des produits issus de l'agriculture biologique.

Ces menus peuvent être modifiés en cas de défaillance de fournisseur ou impératif de service.

Toutes les viandes sont origine France et le poisson label pêche durable MSC.

Repas végétarien