



MENUS OCTOBRE 2025

ECOLES

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		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 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		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 	