



OCTOBRE 2025

LUNDI	MARDI	JEUDI 02	VENDREDI 03
		Salade coleslaw Œuf Chou- fleur gratiné Raisin	Laitue, gésier, croûton Hachi parmentier Camembert Compote

LUNDI 06	MARDI 07	JEUDI 09	VENDREDI 10
Concombre, feta Lentille à la tomate Quinoa Petits suisses	Riz, surimi, maïs Blanc de poulet Carotte Pont l'évêque Poire	Sardine Boudin Purée Fromage de brebis Banane	Betterave, pomme Colin sauce aurore Boulgour Yaourt

SEMAINE DU GOUT

LUNDI 13 ROUGE	MARDI 14 VERT	JEUDI 16 JAUNE	VENDREDI 17 ORANGE
Chou rouge Rougail saucisse Coquillettes à la tomate Fromage blanc Coulis de fruits rouges	Velouté de mâche Saumon sauce épinards Purée de légumes verts Crème à la pistache	Houmous Emincé de dinde au curry Riz au curcuma Emmental Kiwi jaune	Velouté de potimarron Limande panée Purée de patates douces Mimolette Orange

BONNES VACANCES

Origine des viandes servies : FRANCE.

Nous nous réservons la possibilité de modifier le menu en fonction des arrivages et des contraintes du marché tout en respectant l'équilibre alimentaire.

Bon appétit !!

Liste d'allergènes ; lait, œuf, gluten, céleri, crustacés, poissons, mollusques, lupin, moutarde, fruits à coque, sulfites, céréales, soja et arachide.