

Menu du mois d'Octobre 2025

* Les plats faits maison sont indiqués en bleu

Lundi 29/09	Mardi 30	Jeudi 2	Vendredi 3
Salade de pâtes   Poulet rôti Poêlée de légumes   Crème vanille  	Salade de haricots verts   Rougail saucisse Riz Basmati   Fromage   , Fruit  	Maïs   /surimi Aiguillettes de poisson Purée de brocoli Brownie / Crème Anglaise	<u>Menu Végétarien</u> Salade César Couscous Végétarien Semoule   Fromage blanc
Lundi 6	Mardi 7	Jeudi 9	Vendredi 10
<u>Menu Végétarien</u> Betteraves râpées   Pizza tomate/mozza Salade verte   Yaourt nature  	Taboulé   Rôti de dinde Frites Panna cotta	Carottes râpées   Jambon grillé Gratin de chou-fleur   Fromage   , Fruit  	Salade de lentilles   Lasagnes saumon/épinards   Compote  
Lundi 13	Mardi 14	Jeudi 16	Vendredi 17
<u>Menu Végétarien</u> Œuf dur/salade verte Gratin de pâtes   Crêpe au sucre	Cervelas vinaigrette Emincé de poulet Haricots verts   Fromage   , Fruit  	Salade de chou Blanquette de poisson Ebly Petits suisses aux fruits	Velouté de tomate   Bœuf bourguignon Gratin Dauphinois Glace  
Goûter : Pain confiture	Goûter : gâteau/fruit ou laitage	Goûter : gâteau/fruit ou laitage	Goûter : Pain beurre chocolat

 Plats entièrement ou majoritairement réalisés à partir d'ingrédients issus de l'agriculture biologique

Bon Appétit !