

## Menus du 20 au 31 Octobre 2025



Lundi 20 Octobre	Mardi 21 Octobre	Mercredi 22 Octobre	Jeudi 23 octobre	Vendredi 24 Octobre
MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYO	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE À L'ORANGE	BETTERAVES BIO VINAIGRETTE	SALADE DE PDT ARLEQUIN VINAIGRETTE PERSILLÉES	ENDIVES - VINAIGRETTE AU MIEL
NUGGET DE POISSON - SAUCE TOMATES	MORCEAUX DE COLIN D'ALASKA MSC AU FOUR	PAUPIETTE DE VEAU FR SV : FILET DE MERLU - SAUCE AUX OLIVES	RÔTI DE DINDE SV : COLIN - SAUCE AUX OIGNONS	PANÉ FROMAGER - SAUCE KETCHUP
POMMES PIN	GRATIN DE CHOU FLEUR CE2	BLÉ PILAF	PETITS POIS	PENNE BIO
EMMENTAL BIO	BRIE	MIMOLETTE	CAMEMBERT BIO	SUISSE SUCRÉ
FLAN NAPPÉ CARAMEL	DONUTS	FRUIT DE SAISON	COMPOTE IND	ECLAIR
Lundi 27 Octobre	Mardi 28 Octobre	Mercredi 29 Octobre	Jeudi 30 Octobre "repas Halloween"	Vendredi 31 Octobre
THON MAYO	CHOU FLEUR VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTE	CRÊPE AU FROMAGE	POTAGE CITROUILLE	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE AUX POMMES
BOULETTES AU BOEUF SV : BOULETTES VÉGÉ - SAUCE CHAMPIGNONS	CORDON BLEU DE DINDE SV : PANÉ FROMAGER - SAUCE AU CURRY	POISSON BLANC MEUNIERE MSC	CARBONARA SV : POISSON MSC FAÇON CARBO	SAUCISSE DE STRASBOURG SV : SAUCISSE VÉGÉ - KETCHUP
PURÉE DE POMMES DE TERRE ET BUTTERNUT	RIZ BIO	EPINARDS BÉCHAMEL	GNOCCHIS	POTATOES
CAMEMBERT BIO	SAINT PAULIN	BUCHETTE LAIT	VACHE QUI RIT	VERRE DE LAIT BIO
MOUSSE AU CHOCOLAT AU LAIT	FRUIT DE SAISON	COMPOTE IND	BROWNIE	CLAFOUTIS

Selon l'approvisionnement les menus sont susceptible d'être modifiés