## **MENUS DU 22 SEPTEMBRE AU 7 NOVEMBRE 2025**

#### **LUNDI**

#### **MARDI**

## **MERCREDI**

#### **JEUDI**

# **VENDREDI**

**22 SEPTEMBRE** 

23 SEPTEMBRE

**24 SEPTEMBRE** 

25 SEPTEMBRE

**26 SEPTEMBRE** 

Concombre vinaigrette
Boeuf bourguignon bio
Semoule bio
Flan vanille bio

Pommes de terre au thon
Blanquette de porc
Haricots verts
Pain bio
Fruit de saison bio

Salade niçoise Tortilla au bœuf bio Tarte aux pommes Salade verte
Raclette maison
(saucisson et jambon)
Yaourt sucré bio

Salade de riz niçois Moussaka de légumes Salade verte Tarte aux pommes

29 SEPTEMBRE

**30 SEPTEMBRE** 

1<sup>ER</sup> OCTOBRE

2 OCTOBRE

**3 OCTOBRE** 

Taboulé maison
Sauté de veau aux poires
Garniture de légumes
Fromage

Fruit de saison bio

Salade italienne

(mozzarella, jambon pays, tomate) Merguez Frites Pot de glace Radis beurre Fish and chips Riz créole Chocolat liégois Salade tomate et maïs Filet de saumon Brocolis Yaourt aux fruits bio Salade verte Galette au fromage Crêpe au chocolat

6 OCTOBRE

7 OCTOBRE

8 OCTOBRE

9 OCTOBRE

**10 OCTOBRE** 

Salade de Quinoa bio
Jambon sauce charcutière
Purée au potimarron
Fruit de saison bio

Salade tomate et maïs Lasagne végétale maison Crème chocolat Salade verte Chipolatas Gratin dauphinois Fruit de saison Salade créole
Aiguillette de poulet
viennoise
Carottes et courgettes
Yaourt brassé banane

Concombre vinaigrette Gratin de pâtes au thon Petit suisse sucré

13 OCTOBRE

14 OCTOBRE

15 OCTOBRE

16 OCTOBRE

17 OCTOBRE

Duo de crudités Hachis parmentier au soja Salade verte Crème à la vanille bio Œuf bio mayonnaise Saucisse bretonne bio Lentilles paysannes Fruit de saison Saucisson sec Steack haché Flageolet à la tomate Yaourt aux fruits

Sot l'y laisse de dinde à la crème Petit pois carottes Compote bio gâteaux bio

**Pomelos** 

Salade à la grecque Filet poisson meunière Riz créole bio Fruit de saison

**3 NOVEMBRE** 

4 NOVEMBRE

**5 NOVEMBRE** 

**6 NOVEMBRE** 

**7 NOVEMBRE** 

Carottes râpées bio Pâtes rigaté au pesto Yaourt à boire Potage de légumes Paleron de bœuf au jus Poêlée bretonne Beignet à l'abricot

Salade verte
Escalope de poulet pané
Semoule bio
Fromage blanc sucré

Chili con carné
Riz créole bio
Fromage bio
Cocktail de fruits

Betteraves et pommes bio

Cocktail de fruits et gavottes

Pâté de campagne Dos de cabillaud au beurre citronné Carottes, panais et pommes de terre Œuf au lait

Le saviez vous?

Toutes nos galettes bios proviennent de la crêperie Mam'zelle krampouezh à Grâces **Produits biologiques** 

Menu végétarien

Les viandes bovines, porcines ainsi que la volaille sont d'origine France.

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements.



