

MOIS D'OCTOBRE 2025

LUNDI 06	MARDI 07	MERCREDI 08	JEUDI 09	VENDREDI 10
Sucrine	Menu Tex-Mex Salade d'haricots rouges	Salade Marco Polo	Taboulé	Mortadelle
Chipolatas Blé	Pilons de poulet Tex-mex Frites et ketchup	Steak haché Haricots verts	Filet de poulet Choux fleur	Filet merlu et sauce aneth Riz
Kiri	Fromage Blanc	St Paulin	Petits suisses	Mini cabrette
Compote	Brownie	Fruit de saison	Flan vanille	Fruit de saison

LUNDI 13	MARDI 14	MERCREDI 15	JEUDI 16	VENDREDI 17
Coleslaw	Salade piémontaise	Mousse de canard	Endive au bleu	Cèleri rémoulade
Nuggets de poulet Pâtes	Escalope de dinde Blettes à la crème	Spaghettis bolognaise	Œuf florentine Epinards	Poisson pané Röstis
St Môret	Vache qui rit	Yaourt bio		Fromage blanc à la vanille
Compote (produit local)	Fondant au chocolat	Fruit de saison	Crème dessert	Fruit de saison

LUNDI 20	MARDI 21	MERCREDI 22	JEUDI 23	VENDREDI 24
Macédoine	Choux rouges et pommes	Carottes râpées	Pâté de campagne	Betteraves
Boulettes de bœuf Frites	Saucisses Julienne de légumes	Sauté de dinde Pâtes	Steak veau haché champignons Haricots verts	Calamars à la romaine Gnocchis
Cantal	St Paulin	Buche de chèvre	Fromage blanc	Yaourt de Lilly
Fruit de saison	Iles flottantes	Fruit de saison	Compote	Fruit de saison

LUNDI 27	MARDI 28	MERCREDI 29	JEUDI 30	VENDREDI 31
Sucrine	Salade montbéliarde	Surimi mayonnaise	Soupe de légumes	Rillettes de porc cornichons
Steak haché Pommes noisettes	Sauté de porc Haricots plats	Chipolatas Petits pois et carottes	Paupiettes de dinde Salsifis	Poisson à la bordelaise Riz
Tome noire	Kiri	Yaourt à boire à la vanille	Fromage frais aux fines herbes	Yaourt nature
Flan au chocolat	Fruit de saison	Compote (produit local)	Mousse de fruits	Fruit de saison

