

DU MENU

DU 29 SEPTEMBRE au 3 OCTOBRE

Lundi 29 septembre

**Cœur de palmier vinaigrette
Lasagne bolognaise BIO
Salade verte - stick vinaigrette
Mimolette
Purée de pommes BIO**

Mardi 30 septembre

**Salade d'haricots verts BIO vinaigrette
Steak haché VBF, sauce moutarde à l'ancienne
Coquillettes et brocolis
Camembert BIO
Crème dessert vanille**

Mercredi 1^{er} octobre

**Salade exotique à la menthe
Couscous Kefta de volaille, merguez
Semoule
Edam
Fruit de saison**

Jeudi 2 octobre

**Champignons frais citronnés
Rôti de dinde LR sauce au poivre
Pommes de terre sautées et haricots plats
Tomme noire
Poire au sirop**

Vendredi 3 octobre

**Betteraves BIO Sauce moutarde
Limande meunière
Riz BIO et choux de Bruxelles
Saint-Nectaire
Liégeois au chocolat**



DU MEN U

DU 6 AU 10 OCTOBRE 2025

Lundi 6 octobre

**Salade coleslaw
Omelette nature
Blé et champignons
Yaourt nature BIO
Purée de pomme cassis**

Mardi 7 octobre

**Courgettes râpées au basilic
Sauté de veau sauce napolitaine
Quinoa sauce tomate et haricots beurre
Comté
Beignet pomme**

Mercredi 8 octobre

**Tarte aux légumes
Joue de bœuf aux oignons
Pommes vapeur BIO ET brocolis BIO
Ortolan BIO
Fruit de saison**

Jeudi 9 octobre

**Poireaux sauce gribiche
Filet de poulet au thym
Purée de légumes
Coulommiers
Mousse au marron**

Vendredi 10 octobre

**Salade de haricots verts BIO vinaigrette
Paupiette de saumon sauce armoricaine
Torsades et petits pois
Rondelé Ail et Fines herbes
Riz au lait**





Du 13 AU 17 OCTOBRE 2025

Lundi 13 octobre

Terrine de poisson à l'aneth
Mijoté de veau aux olives
Penne et blettes au jus
Saint Paulin
Liegeois au chocolat

Mardi 14 octobre

Duo de crudités BIO
Rôti de bœuf VDB, sauce chasseur
Purée de patate douce et potimarron
Emmental BIO
Paris Brest

Mercredi 15 octobre

Mortadelle-Cornichon
Émincé de poulet BIO, sauce colombo
Cubes de potiron et riz
Brie
Mousse au chocolat

Jeudi 16 octobre

Salade palmito
Hachis parmentier de bœuf VBF et de légume
Petit suisse non sucré
Fruit de saison BIO

Vendredi 17 octobre

Carottes râpées BIO sauce ciboulette
Filet de hoki à l'anis
Semoule et butternut
Camembert BIO
Flan saveur vanille

MINI

Du 20 AU 24 OCTOBRE 2025

Lundi 20 octobre

**Oeuf dur mayonnaise
Paupiette de bœuf, sauce moutarde
Endives braisées et pâtes
Petit suisse non sucré
Purée de fruits**

Mardi 21 octobre

**Champignons frais, vinaigrette
Moussaka VBF
Cantal
Mousse au chocolat**

Mercredi 23 octobre

**Salade waldorf
Escalope de dinde à la crème
Torsades et épinards à la crème
Bleu
Éclair café**

Jeudi 24 octobre

**Macédoine mayonnaise
Égréné de bœuf VBF à l'origan
Semoule et légumes couscous
Fromage blanc à la vanille
Purée pomme passion**

Vendredi 25 octobre

**Salades de lentilles au fromage
Filet de colin sauce suprême
Haricots verts et riz sauvage
Gouda
Crème dessert pistache**





Du 27 AU 31 OCTOBRE 2025

Lundi 27 octobre

Potage du jour
Pizza jambon fromage
Salade verte et vinaigrette
Saint-nectaire
Flan saveur vanille

Mardi 28 octobre

Table d'hôtes : Thème HALLOWEEN

Salade d'automne aux agrumes
Filet de merlu, crème de potiron
Pommes de terre BIO et carottes BIO
Mimolette
Gâteau maison à la carotte /cannelle

Mercredi 29 octobre

Salade de petits légumes à la bulgare
Lasagnes bolognaises BIO
Salade verte et vinaigrette
Bleu
Purée de pomme BIO

Jeudi 30 octobre

Salade de haricots beurre
Mijoté de veau
Blé sauce tomate
Tomme noire
Liegeois au café

Vendredi 31 octobre

Salades de pépinette
Beaufilet de hoki sauce aurore
Purée de panais et pomme de terre
Petit suisse non sucré
Fruit de saison BIO