



Menus* du mois d'octobre

Groupes scolaires et centre de loisirs



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

29 septembre
au 3
octobre

Salade verte, noix, vinaigrette
framboise (8,10,12)
Blanquette de veau VF maison
(1,3,7,9,12)
Riz créole (7)
Yaourt aux fruits mixés (7)

Houmous, bâtonnets de
carottes maison (11)
Ravioli au fromage (1,7)
Sauce tomate provençale (1,9)
Fruit de saison

Concombres à la bulgare
maison (3,7)
Steak haché VBF au jus (1,12)
Purée de pomme de terre
maison (7)
Sorbet fraise / cigarette russe
(1,3,6)

**Cuisse de poulet VF rôtie au
thym** (1,3,7,9,12)
Poêlée paysanne (0)
Vieux pané à la coupe(7)
Cocktail de fruit

Macédoine de légumes
(3,10,12)
Lasagnes au saumon maison
(1,4,7,9,12)
Panna Cotta maison, coulis
fruits rouges (7)

6 au 10
octobre

**Sauté de dinde VF à la
moutarde maison** (1,3,7,9,10,12)
Gratin de pommes de terre,
potiron, carottes (7)
Brie à la coupe (7)
Fruit de saison

Céleri rémoulade maison
(3,7,9,10,12)
Chili con carné VBF maison
(1,7,9,12)
Riz pilaf au four maison (7,9)
Yaourt aux fruits mixés (7)

Salade d'endives, dès Boursin
(7,10,12)
Rôti de porc PF au jus (1,3,7,9,12)
Gratin de pâtes aux légumes
maison (1,7,12)
Fruit de saison

Œuf dur, mayonnaise (3,10,12)
**Dhal lentilles corail lait coco
curry maison** (1,10,12)
Semoule de blé (1)
Fruit de saison

Blé aux légumes maison (1,10,12)
**Filet de limande meunière MSC
/ quartier citron** (1,4,7)
Flan aux poireaux maison (3,7)
Fromage blanc, miel ou sucre
(7)

**Semaine
du goût**

13 au 17
octobre



**Carotte râpées maison, dès
mimolette** (7,10,12)
**Sauté de poulet VF coco curry
maison** (1,3,7,9,10,12)
Riz safrané maison (7,9)
Orange

**Velouté de pois cassés maison,
ail et fines herbes** (7,9,12)
Filet Hoki meunière MSC au persil
(1,4,7)
Épinards gratinés maison (1,7)
Cookies au thé matcha de Tatiana
maison (1,3,7)

Tapenade aux olives maison,
croutons (1,4,10,12)
**Sauté de bœuf VBF au jus
maison** (1,12)
Lentilles à l'ancienne maison
(7,9,12)
Crème dessert caramel (7)

Salade d'haricots beurre
vinaigrette (10,12)
Omelette au fromage maison
(3,7)
Épi de maïs grillée(7)
Ananas frais

Betteraves vinaigrette (10,12)
**Pavé de saumon MSC sauce
tomate** (1,4,7,9,12)
Fusillis rouges (1,7)
Yaourt brassé fraise (7)

20 au 24
octobre

Velouté de potiron maison (7)
**Vol au vent poulet olives VF
maison** (1,3,7,9,12)
Fruit de saison

Œuf dur frais, mayonnaise
(3,10,12)
Couscous de légumes aux pois
chiches (1,7,9,10)
Semoule de blé (1)
Fruit déguisé au chocolat (6,7)

Salade verte, croutons (1,10,12)
Pizza au fromage maison (1,7)
Jambon blanc PF à la coupe (0)
Compote de fruits

Salade d'avocats, oranges maison
(10,12)
Gardianne de taureau maison (1,9,12)
Purée de pommes de terre maison
(7)
**Fromage blanc, coulis fruit rouge
ou sucre** (7)

Sauce au saumon et tomates
(1,4,9,12)
Macaroni (1,7)
Emmental râpé (7)
Fruit de saison



Volaille française Agriculture bio Porc français Pêche durable MSC Viande bovine française

*Menus validés par Laetitia Martinez, Diététicienne Nutritionniste selon l'équilibre nutritionnel.

Allergènes

1 Gluten	4 Poisson	6 Soja	9 Céleri	12 Sulfite
2 Crustacé	5 Arachide	7 Lait	10 Moutarde	13 Lupin
		8 Fruit à coque	11 Sésame	14 Mollusque

Pour des raisons sanitaires nos fonds de sauces ne sont pas faits maison