

MENU OCTOBRE 2025



Lundi 6 Octobre

Salade de concombre à la
crème **bio**
Hashbeef au curry *
Penne*
Yaourt aux fruits **bio**

Mardi 7 Octobre

Soupe de légumes **bio***
Bourguignon de champignon
bio*
Purée de pommes de terre
bio*
Fruits

Jeudi 2 Octobre

Carottes râpées pommes **bio***
Sauté de poulet forestier*
Riz aux oignons*
Crumble aux pommes **bio***

Vendredi 3 Octobre

Cake aux olives*
Blanquette de poissons*
Carottes vichy **bio***
Yaourt sucré **bio**

Jeudi 9 Octobre

Menu des enfants
Mousse de canard sur toast*
Hot dog *
Potatoes de patates douces
bio*
Donuts

Vendredi 10 Octobre

Salade verte
Dos de cabillaud au four*
Riz
Fromage
Salade de fruits **bio***

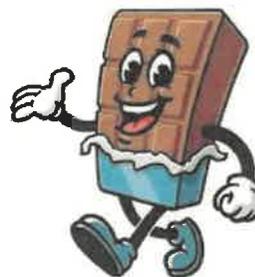
LA SEMAINE DU GOÛT

Lundi 13 Octobre

Salade de chou-rave **bio***
Bœuf bourguignon et sa
touche de chocolat *
Poêlée de légumes **bio***
Fromage blanc sucré **bio***

Mardi 14 Octobre

Carottes râpées **bio***
Vinaigrette chocolatée*
Gnocchis végétarien **bio***
Fromage
Fruits **bio**



Jeudi 16 Octobre

**Menu Halloween : faites venir
vos enfants déguisés**
Saucisse Momie* (feuilleté à la
saucisse)
Cuisse de poulet sauce
chocolatée*
Riz à la tomate **bio***
Le fruit fantôme à tremper*

Vendredi 17 Octobre

Velouté de potimarron au cho-
colat noir **bio***
Lasagne de saumon épinards
bio*
Brownies aux 2 chocolats*

Fruits et Légumes de saison bio des maraîchers locaux

*** Préparation fabrication maison**

Producteur Local : Saucisse Boucherie Frederic Auterive

Nous nous efforçons à ce que nos produits puissent être 99% français et au plus près en local

Informations allergènes : présence possible dans certaines recettes de céréale contenant du gluten , de crustacé, d'œuf, de poisson, d'arachides, de soja, de lait et produits à base de laitages, de fruits à coque, de cèleri, de moutarde ,de sésames, d'anhydride sulfureux et de sulfites;