

Menus du 20 au 31 Octobre 2025

Lundi 20 Oct.	Mardi 21 Oct.	Mercredi 22 Oct.	Jeudi 23 Oct.	Vendredi 24 Oct.
SALADE VERTE AUX CROÛTONS VINAIGRETTE PÂTES TEDDY CHEESE CHOU VANILLE	SAUTÉ DE DINDE SAUCE FORESTIÈRE SV : PANÉ FROMAGER PETITS POIS - CAROTTES EDAM FLAN CHOCOLAT	VELOUTÉ DE LÉGUMES EMINCÉ DE BOEUF SAUCE BERCY SV : GALETTE DE QUINOA GRATIN DE GNOCCHIS YAOURT SUCRÉ	MACÉDOINE DE LÉGUMES HOT DOG SV : HOT DOG VÉGÉTAL POTATOES - KETCHUP SALADE VERTE VINAIGRETTE POMME	SALAMI ET CORNICHONS SV : TERRINE DE POISSON FILET DE MERLU MSC SAUCE CITRON RIZ PILAF HARICOTS VERTS KAKI
Lundi 27 Oct.	Mardi 28 Oct.	Mercredi 29 Oct.	Jeudi 30 Oct.	Vendredi 31 Oct.
ÉMINCÉ DE VOLAILLE SAUCE VALLÉE D'AUGE SV : FALAFELS COQUILLETES MAASDAM COMPOTE DE POMMES	VELOUTÉ À LA COURGETTE BEAU FILET DE COLIN POÊLÉ MSC RIZ BROCOLIS À LA CRÈME KIWI	FRIAND AU FROMAGE SAUTÉ DE PORC À L'ANCIENNE SV : AIGUILLETES DE BLÉ POMMES DE TERRE FLAGEOLETS CRÈME DESSERT VANILLE MAISON	SALADE VERTE VINAIGRETTE ASSIETTE KEBAB SV : KEBAB VÉGÉTAL SALADE DE TOMATES FRITES - SAUCE PITA BANANE	HALLOWEEN CAROTTES RÂPÉES À L'ORANGE ROUGAIL DE SAUCISSES SV : ROUGAIL DE POISSON PURÉE DE BUTTERNUT GÂTEAU D'HALLOWEEN MAISON



Régional



Bio



Durable



Elu par les enfants



Sans viande

Menu à thème

Menu végétarien