

MENUS OCTOBRE 2025

Lundi 29 septembre	Mardi 30 septembre	Jeudi 2 octobre	Vendredi 3 octobre
Carottes râpées ● Galettes végétales Purée de potimarron ● Yaourt nature ●	Concombre ● sauce yaourt Tomates farcies Riz Flognarde aux pommes	Betteraves rouges Bœuf bourguignon Coquillettes semi-complètes Pomme ●	Brocoli Filet de poisson à la tomate Semoule Tomme de brebis Duroux ● Flan vanille
Lundi 6 octobre	Mardi 7 octobre	Jeudi 9 octobre	Vendredi 10 octobre
Betteraves rouges ● Couscous de légumes Gouda ● Purée de fruits	Salade verte / dés de bleu Croque-monsieur jambon/béchamel/emmental Poire ●	Potage de légumes Blanquette de volaille Riz Yaourt ● / miel	Saucisson sec Poulet Poêlée de butternut et pommes de terre Raisin ●
Semaine du goût : un jour, une couleur			
Lundi 13 octobre	Mardi 14 octobre	Jeudi 16 octobre	Vendredi 17 octobre
Mon assiette orange	Mon assiette jaune	Mon assiette verte	Mon assiette blanche
Carottes râpées ● Gratin de patates douces Mimolette ● Gâteau à la citrouille	Salade de maïs / ananas / mayo Omelette de pomme de terre Cantal ● Banane	Haricots verts Saucisses / Pois cassés Gâteau à la pistache	Chou-fleur Filet de poisson à la crème Riz Fromage blanc

Menu sans viande et sans poisson (loi Egalim)

* Les menus pourront être modifiés en fonction de la réception des approvisionnements.

* Toutes les entrées – crudités et cuites – sont proposées nature ; les vinaigrettes et sauces sont proposées à part.

* Produits distribués dans le cadre du programme européen « Lait et Fruits à l'école » :

