



Semaine du 27 octobre au 2 novembre 2025

MENU A

MENU B

SOIR

lundi 27 oct.	Betteraves rouges BIO vinaigrette à l'estragon Coquillettes BIO façon carbonara Plat complet Mimolette BIO Flan chocolat	Blanc de poireaux vinaigrette à l'échalote Brandade de poisson blanc MSC aux légumes Plat complet Fromage blanc nature + sucre Fruit de saison BIO	Potage en brique
mardi 28 oct.	Salami, cornichons Alouette de boeuf sauce au curry Carottes CE2 aux oignons / torti Yaourt BIO à la vanille Crème dessert pistache	Salade de pommes de terre, cornichons, oignons et mayonnaise Lasagnes aux légumes Salade verte vinaigrette Gouda BIO Crème dessert pistache	Potage en brique
mercredi 29 oct.	Maquereau vin blanc Choucroute Plat complet Tomme noire IGP Semoule au lait nappé caramel (pot)	Radis noir sauce rémoulade Quiche au fromage Haricots verts BIO persillés Suisse nature + sucre Compote pomme ananas (coupelle)	Potage en brique
jeudi 30 oct.	Carottes râpées vinaigrette au melfort Escalope de dinde LR sauce normande Riz de camargue aux légumes Munster AOP Tarte aux pommes BIO alsacienne		
vendredi 31 oct.	Saucisson à l'ail, cornichons Dos de colin MSC sauce beurre blanc, citron Fondue de poireaux pommes de terre vapeur Fromage blanc aux fruits Liegeois café	Chou fleur CE2 sauce cocktail rôti de porc LR sauce paprika Fusili BIO aux petits légumes Emmental BIO Fruit de saison BIO	Potage en brique
samedi 1 nov.	Haricots verts au thon, vinaigrette Sauté d'agneau façon tajine Légumes tajine semoule BIO Bleu d'auvergne AOP Eclair café	Salade de pamplemousse aux crevettes mayonnaise Ravioli Ricotta épinards BIO sauce crème Salade verte vinaigrette Yaourt nature + sucre Fruit de saison BIO	Potage en brique
dimanche 2 nov.	Terrine de lapin, cornichons Filet de poulet LR sauce bercy Ecrasé de pommes de terre et butternut à l'huile de noisettes Saint nectaire AOP Cake rhum raisin		

santé

épice

équilibre