

Semaine n°44 : du 27 au 31 Octobre 2025

C'est Halloween!



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade de riz des incas	Pâté de campagne *	Salade de blé fantaisie	Salade coleslaw	Tarte butternut et comté
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Emincé de dinde à la forestière	Colin d'Alaska sauce dieppoise	Chou-fleur	Bœuf façon bourguignon	Semoule aux pois chiches, carottes, crème BIO curcuma
	Haricots verts braisés	Purée de potiron	à la parisienne *	Coquillettes	***
PRODUIT LAITIER	Petit moulé ail et fines herbes	Coulommiers	Yaourt sucré	Rondelé	Mimolette
DESSERT	Pomme	Poire	Banane	Cocktail de fruits	Orange

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade de blé fantaisie: blé, tomate, maïs / Salade de riz des incas : riz, carotte, maïs / Salade coleslaw : carotte, chou blanc / Salade tricolore : pâtes, poivron, olive / Salade charcutière : pommes de terre, oignons, dés de jambon

* contient du porc

Semaine n°45 : du 3 au 7 Novembre 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Potage de légumes ou macédoine	Chou rouge BIO vinaigrette balsamique	Salade tricolore (pâtes BIO)	Céleri rémoulade	Salade charcutière *
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Hachis Parmentier BIO (aromates non BIO)	Dahl de lentilles corail	Rôti de dinde au jus	Sauté de porc à l'ancienne *	Beignets de poisson
	***	RIZ BIO	Poêlée de légumes	Petits pois cuisinés	Carottes braisées
PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé	Tomme blanche	Fromage frais sucré	Emmental	Fraidou
DESSERT	Pomme	Mousse au chocolat	Purée pomme ananas	Crème dessert caramel	Clémentine

Le picto BIO indique une recette respectant les exigences du règlement CE n°889/2008. Pour les recettes contenant moins de 100% de produits BIO, l'ingrédient BIO sera précisé dans le libellé du plat.

P.A. n°4



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable



Ansamble

UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés selon nos approvisionnements