

2025 - Menu du mois d'Octobre

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
29/09 au 03/10	Salade bio* composée Paupiette de dinde / Purée carotte bio Compote poire bio *	Concombre Travers de porc rôti / Haricot blanc HVE Yaourt biopyrénées	Surimi MSC Mayo  Curry de lentille corail bio / Riz bio Poire bio* / Fromage mixte	Salade de pomme de terre Cordon bleu du boucher / Haricot vert bio Ile flottante
06/10 au 10/10	Pâté de campagne Fish and chips / Quinoa bio aux petits légumes Pomme bio * 	Salade composée bio* Hachis parmentier végété bio Raisin 	Betterave Rôti de veau farcie / Pâte bio semi-complète Les 2vaches chocolat bio	Carotte râpée bio* Croque-monsieur / Salade bio* Fromage blanc coulis fruits exotiques
13/10 au 17/10	Coleslaw Coquillettes bio / Saucisse de volaille bio Kiwi  / Emmental Français	Assiette de charcuterie Poisson frais  / Riz bio et épinard bio à la crème Petit suisse aux fruits bio	Concombre Bouchée butternut, lentilles corail mozza / Poêlée piperade Crêpe au sucre bio	Velouté de citrouille à la vache qui rit Cheeseburger / Frite incurvée Mars glacée / Timbale vanille bio
20/10 au 24/10				



Repas avec porc

Agriculture Biologique*

A base de poisson

Producteurs locaux

