

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
5 oct. Asperge vinaigrette Rôti de porc 🇫🇷 sauce mexicaine, riz 🇪🇺 Cantal 🇫🇷 Fruit frais de saison --- • Goûter : galette St Michel, suisses aux fruits, jus de pomme 100% pur jus	 6 oct. Salade cœur de palmier Paupiette de dinde sauce romarin Purée de courgettes 🇪🇺 et de pommes de terre Vache qui rit Gâteau chocolat, crème anglaise --- • Goûter : pain + confiture, lait nature, fruit frais de saison	7 oct. Salade verte et maïs Courgette farcie, sauce tomate et boulgour 🇪🇺 Saint-Paulin Ananas au sirop --- • Goûter : gaufre liégeoise, fromage blanc 🇪🇺 + sucre, jus d'orange 100% pur jus	 8 oct. Betterave 🇪🇺 Dos de colin d'Alaska 🇫🇷 sauce crème d'aneth, semoule 🇪🇺 Fromage frais 🇪🇺 + sucre Fruit frais de saison --- • Goûter : pain + beurre, petit fromage frais 🇪🇺 aux fruits, Jus multifruit 100% pur jus	9 oct. MENU VÉGÉTARIEN Salade de pépinettes, maïs, olives noires, mayonnaise et ciboulette Nuggets de blé croustillants, trio de légumes 🇪🇺 (carotte, brocoli et chou-fleur) Camembert Fruit frais de saison --- • Goûter : moelleux chocolat, laitage, fruit frais de saison
 12 oct. Salade de pommes de terre et oignons rouges Fricassée de poulet 🇫🇷 sauce au panais, épinard Petit fromage frais sucré Fruit frais de saison --- • Goûter : yaourt nature + sucre, pain + beurre, jus de pomme 100% pur jus	13 oct. OCTOBRE ROSE Houmous d'haricot rouge Lasagne au saumon Mini Babybel 🇪🇺 Mousse aux fruits rouges --- • Goûter : pain + crème de marron, lait nature, fruit frais de saison	14 oct. Rillettes au thon, pain de mie toasté Tarte tomate chèvre, trio de légumes 🇪🇺 (carottes, chou-fleur et petits pois persillés) Fromage à tartiner ail et fines herbes Fruit frais de saison --- • Goûter : brioche nature, yaourt aromatisé, jus d'orange 100% pur jus	15 oct. MENU VÉGÉTARIEN Carottes râpées 🇪🇺 Boulettes pois chiches, sauce tomate, pommes de terre rissolées Fromage frais BIO + sucre Madeleine --- • Goûter : céréales, lait nature, fruit frais de saison	 16 oct. Salade verte sauce mimosa Parmentier de l'automne 🇫🇷 (potiron/butternut) Pont-l'Évêque Fruit frais de saison --- • Goûter : pain + miel, laitage, compote pommes / banane
 19 oct. Radis + beurre Sauté de dinde 🇫🇷 au jus, haricot beurre Camembert Crème dessert caramel --- • Goûter : biscuit fourré chocolat, yaourt à boire fraise, jus multifruit 100% pur jus	20 oct. Mortadelle + cornichon Filet de hoki 🇫🇷 sauce citron, chou-fleur 🇪🇺 Petit fromage frais sucré Gâteau au yaourt 🇫🇷 --- • Goûter : croissant, yaourt à boire vanille, jus d'orange 100% pur jus	21 oct. MENU VÉGÉTARIEN Velouté poireaux pommes de terre 🇫🇷 Ravioli aux légumes Edam 🇪🇺 Fruit frais de saison --- • Goûter : pain au lait, lait chocolaté, compote de pomme gourde	22 oct. Céleri rémoulade Filet de poulet 🇫🇷 sauce façon vallée d'auge, petit pois 🇪🇺 Bûche au lait mélangé Mousse chocolat --- • Goûter : mini cake aux fruits, lait nature, fruit frais de saison	 23 oct. Segments pamplemousse, demi-pamplemousse + sucre Goulash de bœuf 🇫🇷, frites Bleu Compote pomme fraise --- • Goûter : gaufre, lait vanille, fruit frais de saison
 26 oct. Betteraves 🇪🇺 vinaigrette Emincé de poulet 🇫🇷, sauce curry lait de coco 🇫🇷, macaroni 🇪🇺 Yaourt aromatisé Fruit frais de saison --- • Goûter : viennoise, lait individuel, compote pomme gourde	 27 oct. Velouté de lentilles vertes 🇪🇺 Colin pané 🇫🇷 Épinard au gratin et pommes de terre Edam Tarte flan --- • Goûter : chausson au pomme, yaourt à boire fraise, fruit frais de saison	 28 oct. Chou blanc rémoulade Steak haché de veau, sauce poivre, semoule 🇪🇺 et ratatouille Emmental Liégeois chocolat --- • Goûter : brioche pépité chocolat, lait vanille, fruit frais de saison	 29 oct. Salade de pommes de terre vinaigrette ciboulette Rôti de dinde à la crème 🇫🇷, haricots verts 🇪🇺 persillés Petit fromage frais sucré Fruit frais de saison --- • Goûter : barre pâtissière, yaourt à boire vanille, jus de pomme 100% pur jus	 30 oct. HALLOWEEN - MENU VÉGÉTARIEN Carottes râpées 🇪🇺 et olives noires Bâtonnet de mozzarella frit et ketchup, purée de butternut et pommes de terre Gouda 🇪🇺 Crème dessert caramel --- • Goûter : moelleux fourré pomme, lait individuel, fruit frais de saison

Tous nos potages et purées sont faits maison. Les menus sont donnés à titre indicatif mais peuvent être modifiés pour des raisons techniques.