



= repas végétarien

Menus du mois d'octobre 2025

LUNDI	29 Menu choisi par Léo Rosette et beurre, Gratin de pâtes aux courgettes, Tomme noire, Raisin muscat.	06 Menu choisi par Alyssia Concombre vinaigrette, Steak haché, Potatoes, Sauce barbecue, Pomme Bio. 	13  Cœur de palmier, Nuggets au fromage, Purée de petits pois au beurre Bio,  Fromage blanc Bio au sucre. 
MARDI	30 Endive à la vinaigrette, Bœuf bourguignon, Fusillis, Gruyère râpé, Poire.	07 Céleri rémoulade, Lasagnes végétariennes, Yaourt aux fruits. 	14 Pizza au fromage, Pilon de poulet grillé aux herbes, Gratin d'épinards mozzarella, Clémentine.
MERCREDI	01  Moussaka végétarienne, Salade de mâche, Yaourt au sucre bio. 	08 Radis avec beurre Bio,  Chipolata grillée aux herbes, Purée maison, Samos,  Pomme Bio. 	15 Salade de mâche, Carbonade, Tortis Bio,  Emmental râpé, Brownie au chocolat. 
JEUDI	02 Asperges, Nuggets, Frites, Vache qui rit, Ananas frais.	09 Salade de tomates, Brochette de dinde,  Haricots verts sauté Bio, Cookies maison. 	16 Rosette et cornichons, Emincé de poulet à la moutarde, Brocolis vapeur, Yaourt à boire.
VENDREDI	03 Salade de tomates vinaigrette, Paëlla junior aux fruits de mer, Danette au chocolat.	10 Salade Iceberg vinaigrette, Brandade de poisson (hoki), Gouda, Poire.	17 Salade d'endive aux noix, Moules au curry,  Riz basmati Bio,  Chavroux, Kiwi Bio. 

Les présents menus ont une valeur indicative. Ils pourront être modifiés à tout moment en fonction des contraintes d'approvisionnement, sans qu'il soit porté atteinte aux besoins nutritionnels des enfants.

*Pour les régimes spéciaux, un repas de substitution sera proposé (poisson, omelette, poulet...)