



Menus établis suivant les recommandations du GEMRCN et l'arrêté ministériel du 30 Septembre 2011.
 Sous réserve d'approvisionnement.

OCTOBRE 2025

		M	JEUDI 2 BIO	 VENDREDI 3
		E R	CAROTTES RAPÉES MORCEAU DE BOEUF A L'AIL MÉLANGE DE HARICOTS VERTS ET BEURRE FROMAGE GLACE VANILLE BIO	SALAMI CORNICHONS LIEU NOIR AU CITRON GRATIN DE POMMES DE TERRE/LÉGUMES* FROMAGE BLANC
LUNDI 6	MARDI 7 VÉGÉTARIEN	C	JEUDI 9	 VENDREDI 10
TERRINE DE POISSON SAUTÉ DE POULET HARICOT BLANC A LA TOMATE FROMAGE FRUIT	PIZZA AUX LÉGUMES MÉLANGE DE SALADES FROMAGE DESSERT DU MOIS	R	COEURS DE PALMIER PATE CARBONARA AU JAMBON* GATEAU AUX ABRICOTS	CÉLERI RÉMOULADE HACHIS PARMENTIER SALADE FROMAGE CREME CHOCOLAT
LUNDI 13	MARDI 14	E	JEUDI 16 VÉGÉTARIEN	 VENDREDI 17
BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE SAUCISSE DE VEAU HARICOTS VERTS/POMMES DE TERRE FROMAGE CREME DESSERT	RADIS BEURRE QUICHE JAMBON SALADE TARTELETTE AUX FRUIT	D I	SALADE TOMATES FETA GRATINÉ DE CANNELLONI AUX LENTILLES* FRUIT	CONCOMBRES CIBOULETTE STEACK HACHÉ POMMES RÖSTI FROMAGE YAOURT A LA GRECQUE

*PRÉSENCE DE FROMAGE