


# Menu

Du 3 au 7 octobre 2022


**Lundi**

Salade de pomme de terre et tomates

Escalope de dinde au jus 

Haricot vert au beurre

Prune rouge  
Poire

Pain bio 

**Mardi**




**MENU VEGETARIEN  
JOURNEE MONDIALE DES ANIMAUX**

Carotte râpée bio des lapins crétiens 

Les œufs d'or de la poulette

Tagliatelle bio de la Belle et le Clochard 


Vache qui rit bio 


Pain bio 

**Mercredi**


Salade de lentille à la tomate

Cordon bleu de volaille

Chou-fleur bio au gratin 

Comté AOP à la coupe 

Mandarine


Pain bio 


Marbré au chocolat  
Yaourt à boire


**Jeudi**

Céleri bio sauce yaourt

Boulette d'agneau à l'orientale


Semoule bio au bouillon de légumes 

Crème dessert chocolat bio 

Pain bio 


**Vendredi**

Macédoine mayonnaise

Dos de colin sauce beurre blanc 

Brocolis béchamel

Fruit

Pain bio 

# Menu


Du 10 au 14 octobre 2022

Lundi




## SEMAINE DU GOUT

Potage aux légumes  
mystérieux

Paleron de bœuf  
au coulis de tomate 

Frites au four

Raisin Chasselas

Pain bio 

Mardi


## SEMAINE DU GOUT

Salade composée  
aux agrumes

Roti de dinde au jus

Gratin de butternut  
aux noisettes et parmesan

Cake  
aux carottes

Pain bio 


Mercredi


## SEMAINE DU GOUT


Salade de pois chiche  
tomate et fromage


Paupiette de veau au  
four dans son jus

Julienne aux légumes  
et pomme de terre

Yaourt bio aromatisé vanille 

Pomme rouge Fuji 

Pain bio 

Palet Breton bio   
Compote pomme-banane

Jeudi




## SEMAINE DU GOUT

### MENU VEGETARIEN

Courgette râpée  
vinaigrette  
à la menthe

Dahl de lentilles  
Indien bio 


Mousse chocolat  
au lait

Pain bio 

Vendredi


## SEMAINE DU GOUT

Feuille de batavia  
vinaigrette

Pavé de colin   
sauce bonne femme

Purée de panais

Semoule au lait  
nappée de caramel

Pain bio 

# Menu

Du 17 au 21 octobre 2022

**Lundi**



## MENU VEGETARIEN

Tomate, concombre et  
maïs à la vinaigrette

Quiche épinard  
et ricotta

Feuille de batavia

Yaourt à boire  
à la vanille

Pain bio

**Mardi**

Carotte râpée vinaigrette  
à l'orange

Roti de porc froid  
**Omelette nature**

Salade de riz façon  
cantonaise

Donuts sucré

Pain bio

**Mercredi**

Taboulé à la  
semoule bio

Dos de colin sauce  
crème curry

Haricot plat persillé

Camembert bio

Fruit

Pain bio

Bâtonnet de chocolat  
Petit pain au lait

**Jeudi**



## MENU DU CUISINIER

Petite salade du chef  
(fromage, œuf, crudité)

Poulet rôti

Potatoes en folie et  
ketchup maison

Prune rouge

Pain bio

**Vendredi**

Céleri rémoulade

Blanquette  
de veau

Courgette sautée à l'ail

Riz au lait  
nappé caramel

Pain bio

# Menu

Du 24 au 28 octobre 2022  
Vacances scolaire

**Lundi**



## MENU VEGETARIEN

Méli mélo de haricots  
vinaigrette andalouse

Blésotto ai funghi  
(blé façon risotto)

Tomme noire des  
Pyrénées à la coupe IGP

Yaourt framboise bio

Pain bio

Fruit  
Pain au lait aux pépites  
de chocolat

**Mardi**

Tomate assaisonnée  
à la vinaigrette

Escalope poulet  
label au jus

Épinard béchamel gratiné

Gouda à la coupe

Tarte à la citrouille

Pain bio

Fromage bio et sa tartine  
Compote de pomme

**Mercredi**

Céleri vinaigrette  
aux pommes

Rougail de saucisse de porc  
**Rougail de saucisses de  
volaille**

Riz bio pilaf

Mini Babybel bio

Clémentine

Pain bio

Madeleine  
Petit suisse  
aromatisé bio

**Jeudi**

Taboulé de quinoa bio

Émincé de bœuf  
aux épices douces

Poêlée de légumes  
du sud

Saint-Paulin à la coupe

Cocktail de  
fruits au sirop

Pain bio

Prince au chocolat  
Yaourt à boire

**Vendredi**

Cube de betteraves  
bio vinaigrette

Poisson au beurre  
d'amande

Pâte papillon bio

Tranchette de brie

Fruit (poire)

Pain bio

Biscuit nappé au chocolat  
Compote pomme-banane