

# Menu

Du 2 au 6 octobre 2023

**Lundi**



## MENU VEGETARIEN

Macédoine  
mayonnaise

Chili végétarien  
aux haricots rouges

Riz basmati

Yaourt à boire  
à la vanille

Pain bio 

**Mardi**

Chou rouge râpé  
en vinaigrette

Paupiette de   
volaille au jus

Rondelle de carotte  
à la crème 

Donuts sucré

Pain bio 

**Mercredi**



Salade de haricots verts bio  
au maïs 

Poulet bio  
basquaise 

Semoule bio au  
bouillon de légumes 

Camembert bio 

Raisin noir  
muscat bio 

Pain bio 

Palet Breton   
Compote pomme   
Banane bio

**Jeudi**

Salade carotte et céleri  
vinaigrette aneth et citron

Émincé de bœuf bio   
en sauce forestière

Courgette bio  
sautée à l'ail 

Riz au lait  
maison BIO 

Pain bio 

**Vendredi**

Salade de tomates  
vinaigrette basilic

Pavé de colin   
sauce bonne femme

Macaroni bio 

Banane Bio 

Pain bio 

# Menu

Du 9 au 13 octobre 2023

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

## LA SEMAINE DU GOUT COLOREE

ORANGE

Carotte râpée vinaigrette à l'orange

Filet de hoki   
sauce safranée

Purée de potiron

Compote abricot

Pain bio 

ROUGE

Potage tomate vermicelle

Rôti de veau et piperade

Céréale de blé bio à la tomate 

Pomme bio 

Pain bio 

BLANC

Céleri rémoulade

Escalope poulet bio à la crème 

Bouquet de chou-fleur bio 

Tomme blanche

Tarte noix de coco

Pain bio 

Fromage blanc nature bio   
Et sucre  
Fruit de saison

JAUNE

Salade de pomme de terre à l'indienne  
(pomme de terre, pois chiches, curry, épices douces, mayonnaise)

Omelette nature

Haricot beurre en persillade 

Smoothie exotique

Pain bio 

VERT



MENU VEGETARIEN

Concombre en rondelle  
vinaigrette

Quiche aux légumes verts  
(courgette, brocolis)

Feuille de batavia

Poire

Pain bio 

# Menu

Du 16 au 20 octobre 2023

**Lundi**



Salade coleslaw

Nuggets de poulet et sauce ketchup du Chef

Frites au four

Pik et Croq

Pain bio 

**Mardi**

Taboulé

Roti de porc   
aux épices douces (curry, 4  
épices)

Petits pois et carotte bio 

Raisin Chasselas

Pain bio 

**Mercredi**

Duo de choux (blanc et rouge)  
vinaigrette

Sauté de bœuf bio carottes et  
oignons 

Les lentilles aux herbes

Brie bio 

Pomme bio 

Pain bio 

Jus multi fruits  
Biscotte/confiture

**Jeudi**



**MENU VEGETARIEN**

Salade de pâtes tricolore bio   
italienne (tomate séchée,  
épices, vinaigre balsamique)

Tarte aux légumes ratatouille

Feuille de batavia

Flan gélifié bio vanille 

Pain bio 

**Vendredi**

Cube de betteraves bio   
vinaigrette

Dos de colin   
crème beurre blanc

Boulgour bio 

Quetsche au sirop

Pain bio 

# Menu

Du 23 au 27 octobre 2023

**Lundi**

Râpé de courgette au miel

Poulet bio rôti  
au jus 

Purée de potiron

Comté AOP 

Yaourt bio aux fruits mixés 

Pain bio 

Pain au lait  
Fruit de saison

**Mardi**



**MENU VEGETARIEN**

Fleurette de chou-fleur  
vinaigrette tomate

Couscous de légumes bio 

Semoule et pois chiches bio  
au bouillon de légumes 

Tomme de Savoie IGP 

Fruit bio de saison 

Pain bio 

Compote à boire  
Biscuit BN au chocolat

**Mercredi**

Salade de tomates bio 

Blanquette de veau bio 

Cube de carottes bio 

Cake pépite de chocolat et  
crème anglaise

Pain bio 

Fruit  
Petit-suisse sucré

**Jeudi**

Trio de crudités de saison  
(navet, radis et carotte)

Boulette de bœuf   
sauce tomate

Riz basmati

Gouda

Fruit bio de saison 

Pain bio 

Brioche  
Jus de pomme

**Vendredi**

Chou blanc bio râpé 

Merlu vapeur  
et citron 

Brocolis bio  
à la béchamel 

Polenta façon riz au lait  
chocolat

Pain bio 

Pain et edam  
Purée de poire