

MENUS SCOLAIRES -Octobre 2025



<u>Lundi 6 Octobre</u>	<u>Mardi 7 Octobre</u>
salade d'haricots verts maïs	
Nuggets de Poulet	TARTE REGALE DU POTAGER (panais, topinambours, patates douces, Comté)
Ratatouille Bio	salade verte
Fruits de saison Bio	Camembert Bio à la coupe
	Compote pomme poires bio

<u>Jeudi 9 Octobre</u>	<u>Vendredi 10 Octobre</u>
Grand Repas (modification probable)	
<u>entrée à la marocaine</u> wrap de fromage frais et salade de carottes vinaigrette d'orange huile verte	terrinerie de légumes sauce citron
<u>plat à l'indienne</u> papillote croustillante de poisson blanc	Sauté de Porc de la ferme aux champignons
patates douces et chou fleur sauce curry et riz blanc	gratin de Potirons
<u>dessert à la néo-zélandaise</u> pavlova de poires pochées tonko, chantilly et sauce chocolat	Flan Pâtisier de la ferme

<u>Lundi 13 Octobre</u>	<u>Mardi 14 Octobre</u>
Betteraves bio vinaigrette	omelette Bio nature
Sauté de Veau HVE au citron	brocoli sauté
écrasé de butternuts	fromage Bio COUPE
fruit de saison bio	Crème Chocolat BBC

<u>Jeudi 16 Octobre</u>	<u>Vendredi 17 Octobre</u>
Radis Noir rapées vinaigrette au Miel	Salade de Choux emmental
dahl de lentilles corail Bio	Poisson frais sauce armoricaine
Blé pilaf	riz IGP
yaourt nature BIO+sucre	compote pommes BIO

Produits de saison

Produits d'origine locale

Produits fermiers

Produits Bleu, Blanc, Cœur

pêche durable

Recettes élaborées à partir de produits issus de l'agriculture biologique (sous réserve du fournisseur)

menu végétarien

IGP : Indication Géographique Protégée



produits subventionnés par l'aide de l'UE à destination des écoles