

Menu adulte soir octobre 2025

lundi 29 septembre	mardi 30 septembre	mercredi 1 octobre	jeudi 2 octobre	vendredi 3 octobre	samedi 4 octobre	dimanche 5 octobre
Filet de poisson sauce aneth	Quenelle nature sauce aurore	Riz de Camargue IGP cantonnais au jambon	Brocolis persillés	Boulette de boeuf au jus	Salade verte	Trotolles carbonara de légumes
Fusilli semi-complet	Epinards hachés		Pomme noisette	Haricots verts persillés	Tarte aux légumes	
Yaourt nature bio	Fromage blanc	Samos	Saint Moret bio	Tartare nature	Vache qui rit BIO	Fromage blanc aromatisé
Compote p abricot	Kiwi bio	Cocktail de fruits du verger	Poire	Liégeois pomme abricot framboise	Crème dessert vanille	Poire
lundi 6 octobre	mardi 7 octobre	mercredi 8 octobre	jeudi 9 octobre	vendredi 10 octobre	samedi 11 octobre	dimanche 12 octobre
Jambon blanc	Pomme de terre sautée	Salade verte	Quenelle nature sauce aurore	Boulette d'agneau aux épices	Riz de Camargue IGP aux petits légumes	Cordon bleu de volaille
Petits pois	Trio de légumes BIO	croque monsieur	Courgette bio persillée	Torsades semi-complètes BIO		Haricot beurre persillé
Kiri bio	Fromage blanc	Vache qui rit BIO	Camembert BIO pasteurisé	Fromage blanc	Yaourt aux fruits mixés ferme de Suzie	Cancoillotte nature
Mousse au chocolat au lait	Ananas au sirop	Compote pomme coing	Prune	Dés de poires au sirop	Orange bio	Kiwi bio
lundi 13 octobre	mardi 14 octobre	mercredi 15 octobre	jeudi 16 octobre	vendredi 17 octobre	samedi 18 octobre	dimanche 19 octobre
Filet de poisson meunière	Jambon blanc	Céréales gourmandes	Tortilla sauce tomate	Tarte au comté	Filet de poulet au jus	Riz aux champignons
Ratatouille	Pomme noisette	Petits pois	trio de légumes	Salade verte	Chou fleur béchamel	
Saint Moret	Fromage blanc	Vache qui rit	Yaourt aromatisé Enil	saint Moret BIO	Yaourt nature au lait entier local	Chanteneige
Liégeois pomme abricot framboise	Banane Bio	Compote pomme coing	Kiwi	Abricot au sirop	Compote pomme fraise	Crème dessert vanille
lundi 20 octobre	mardi 21 octobre	mercredi 22 octobre	jeudi 23 octobre	vendredi 24 octobre	samedi 25 octobre	dimanche 26 octobre
Omelette aux herbes	Salade verte	Carotte bio au curry	Steak haché au jus	Filet de poulet au jus	Salade verte	Raviolis au boeuf sauce tomate + fromage râpé
Poêlée du marché	Crêpe au jambon béchamel	Gnocchi à l'italienne	Courgette aux herbes	Pomme de terre sautée	Tarte aux légumes	
Samos	Fromage blanc	Petit suisse aromatisé	Yaourt nature BIO	Cancoillotte nature	Samos	Fromage blanc
Banane bio	Dés de poires au sirop	Orange bio	Gâteau de riz	pomme bio	Flan nappé caramel bio	Prune
lundi 27 octobre	mardi 28 octobre	mercredi 29 octobre	jeudi 30 octobre	vendredi 31 octobre	samedi 1 novembre	dimanche 2 novembre
Tortilla pomme de terre/oignons	Boulette de boeuf au jus	Céleri rémoulade	Oeuf florentine	Aiguillette de volaille au jus	Jambon blanc	Cordon bleu de volaille
Haricots verts persillés	Céréales gourmandes	Roulé au fromage		Petits pois	Carotte aux herbes	Endive braisée
Saint Moret bio	Yaourt nature BIO	Saint Moret bio	Petit suisse aromatisé	Fromage blanc	Tartare nature	Yaourt nature BIO
Crème dessert caramel	pomme bio	Cubes de mangue	Poire	Cocktail de fruits du verger	Mousse au chocolat au lait	Orange bio