



	S44 Du 27 au 31 Octobre 2025	S45 Du 03 au 07 Novembre 2025	S46 Du 10 au 14 Novembre 2025	S47 Du 17 au 21 Novembre 2025
LUNDI	<p><b>Betteraves bio</b></p> <p>Tortelloni pomodoro mozzarella bio</p> <p>(plat complet)</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Fruit bio</p>	<p>Salade coleslaw</p> <p>Gnocchi à la romaine</p> <p>(plat complet)</p> <p>Petit moulé nature</p> <p>Purée de fruits</p>	<p>Salade de pommes de terre</p> <p>Cordon bleu SV : Palet montagnard</p> <p>Chou-fleur persillé</p> <p>-</p> <p>Fruits</p>	<p>Carottes râpées</p> <p>Sauté de veau sauce provençale</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Yaourt bio aux fruits</p> <p>-</p>
MARDI	<p>Bœuf bourguignon</p> <p>Carottes persillées bio</p> <p>Carré de l'Est (coupe)</p> <p>Fruit</p>	<p>Sauté de poulet sauce forestière</p> <p>Flageolets</p> <p>Emmental bio</p> <p>Fruit bio</p>		<p>Sauté de porc* aux oignons SV : Croque fromage</p> <p>Carottes vichy bio</p> <p>Coulommiers (coupe)</p> <p>fruit</p>
MERCREDI	<p>Chili con carne bio</p> <p>Riz</p> <p>Cantal</p> <p>Salade de fruits</p>	<p>Tarte régal du potager</p> <p>Filet de poulet sauce aux olives</p> <p>Haricots verts</p> <p>Yaourt fermier vanille</p>	<p>Radis + beurre</p> <p>Parmentier de lentilles (plat complet)</p> <p>Vache qui rit</p> <p>Pêche au sirop</p>	<p>Poulet sauce aux herbes</p> <p>Haricots beurre</p> <p>Petit moulé ail et fines herbes</p> <p>Liégeois chocolat</p>
JEUDI	<p>Salade italienne</p> <p>Dos de colin pané</p> <p>Épinards à la crème</p> <p>-</p> <p>Fruit</p>	<p>Steak de bœuf bio à l'ancienne</p> <p>Carottes persillées bio</p> <p>Edam</p> <p>Flan vanille nappé caramel bio</p>	<p>Sauté de bœuf bio sauce barbecue</p> <p>Semoule</p> <p>Emmental bio</p> <p>Fruit bio</p>	<p>Salade de riz provençale</p> <p>Omelette bio</p> <p>Gratin de courgettes</p> <p>Yaourt bio sucré fermier</p> <p>Fruits</p>
VEDREDI	<p>Doigts de trolls (Saucisse de Francfort* + ketchup) SV : Omelette</p> <p>Purée de potiron</p> <p>Yaourt fermier bio sucré</p> <p>Cake au chocolat du chef</p>	<p>Colin sauce normande</p> <p>Coquillettes</p> <p>Yaourt aux fruits</p> <p>Fruit</p>	<p>Salade italienne</p> <p>Colin poêlée au beurre</p> <p>Petits pois</p> <p>Yaourt fermier sucré bio</p> <p>-</p>	<p>Salade verte bio</p> <p>Hoki à la Sicilienne</p> <p>Torsades</p> <p>-</p> <p>Purée de fruits</p>
	<p>Entrée de la semaine : Carottes râpées Légumes de la semaine : Haricots verts</p>	<p>Entrée de la semaine : Potage de légumes Légumes de la semaine : Haricots verts</p>	<p>Entrée de la semaine : Potage de légumes Légumes de la semaine : Carottes Vichy</p>	<p>Entrée de la semaine : Potage de légumes Légumes de la semaine : Purée de potiron</p>

**Halloween**

Halloween, c'est une vieille tradition irlandaise. Les celtes fêtaient la fin des récoltes et priaient leurs divinités pour se protéger des maléfices, diables, vampires, sorcières, fantômes...



**Légende**

- Labels (Egalim) AOP, IGP, CE2, HVE, Pêche responsable,
- Viande Française
- Recette du Chef
- FranceAgriMer : Aide UE à destination des écoles
- Produit local
- \* Présence de porc

Les menus "au mois" restent à titre informatifs et peuvent être modifiés.

Tous nos plats sont susceptibles de contenir les 14 allergènes suivants : céréales contenant du gluten (seigle, blé, orge, avoine, épeautre, kamut), crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupin et mdusques.