



	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	 Betteraves bio  Tortelloni pomodoro mozzarella bio (plat complet)  Yaourt aromatisé bio  Fruit bio	 Salade coleslaw Gnocchi à la romaine (plat complet) Petit moulté nature Purée de fruits bio	Salade de pommes de terre Codron bleu Chou-fleur persillé Cantal Fruits	Carottes râpées Paupiette de veau sauce provençale Purée de pommes de terre Yaourt bio aux fruits Madeline		
	MARDI	 Salade de pois chiches  Sauté de bœuf bio bourguignon  Carottes persillées  Carré de l'Est (coupe)  Fruit	Salade verte iceberg Chipolatas* Flageolets Emmental (coupe) Fruit		Salade de betteraves Croque Monsieur* Carottes vichy Coulommiers (coupe) fruit	
		MERCREDI	 Radis + beurre  Chili con carne  Riz  Cantal  Purée de fruits bio	Tarte régal du potager Filet de poulet sauce aux olives Purée de céleri Yaourt fermier vanille Muffin aux pépites de chocolat	Radis + beurre Parmentier de lentilles (plat complet) Vache qui rit Purée de fruits bio	Salade de blé au basilic Sauté de poulet sauce aux herbes Haricots beurre Petit moulté ail et fines herbes Liégeois chocolat
			JEUDI	 Salade italienne  Dos de colin pané  Épinards à la crème  Vache qui rit  Fruit	Salade de riz bio Arlequin Steak de bœuf bio à l'ancienne Carottes persillées bio Edam bio Flan vanille nappé caramel bio	Céleri rémoulade bio Boulettes de bœuf bio sauce barbecue Semoule bio Emmental bio Fruit bio
VENDREDI				 Salade verte  Doigts de trolls (Saucisse de volaille + ketchup)  Purée de potiron  Yaourt fermier à la myrtille  Carotte cake	Chou-rouge Colin sauce normande Coquillettes Yaourt aux fruits Fruit	Salade italienne Colin poêlée au beurre Petits pois Yaourt fermier sucré Cake à la vanille

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, amande, sulfureux et sulfites, lupin et mollusques.





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...

