

Du 06 au 12 octobre 2025		NORMAL		SEMAINE 41		
MENU A		Lundi	MENU B		A	B
Potage du Chef à la carotte			Potage du Chef à la carotte			
Saucisson sec			Saucisson sec			
Côte de porc au jus			Escalope de volaille sauce au porto			
Gratin de butternut et pdt		6-oct.	Coquillettes BIO			
Emmental BIO			Emmental BIO			
Liégeois vanille lit caramel			Liégeois vanille lit caramel			
		Mardi			A	B
Velouté aux asperges			Velouté aux asperges			
Salade de tomates au thon			Salade de tomates au thon			
Boules d'agneau sauce forestière			Filet de lieu MSC sauce crème			
Pommes vapeur		7-oct.	Carottes Vichy			
Gouda BIO			Gouda BIO			
Fruit de saison RUP			Fruit de saison RUP			
		Mercredi			A	B
Bouillon de légumes vermicelles			Bouillon de légumes vermicelles			
Salade espagnole			Salade espagnole			
Rissolette de veau			Cervelas obernois			
Haricots beurre CE2 persillés		8-oct.	Frites au four CE2			
Tomme grise			Tomme grise			
Fruit de saison HVE			Fruit de saison HVE			
* Menu automnal *		Jeudi			A	B
Potage du Chef au potiron			Potage du Chef au potiron			
Salade italienne aux champignons			Salade italienne aux champignons			
Sauté de cerf sauce grand veneur			Rôti de dinde au jus			
Poêlée aux marrons 		9-oct.	Poêlée de légumes BIO			
Coulommiers			Coulommiers			
Tarte poire Bourdaloue			Tarte poire Bourdaloue			
		Vendredi			A	B
Soupe chinoise			Soupe chinoise			
Salade d'andouille			Salade d'andouille			
Pavé de saumon MSC sauce aneth			Sauté de porc à la diable			
Poêlée de fenouil		10-oct.	Macaronis			
Brie BIO			Brie BIO			
Fromage blanc sucré BIO			Fromage blanc sucré BIO			
		Samedi			A	B
Potage au potiron			Potage au potiron			
Salade coleslaw rouge			Salade coleslaw rouge			
Estouffade de porc à l'orange			Cuisse de poulet sauce paprika			
Nouilles sautées IGP		11-oct.	Choux de Bruxelles			
Yaourt sucré BIO			Yaourt sucré BIO			
Fruit de saison BIO			Fruit de saison BIO			
		Dimanche			A	B
Potage du Chef à la courgette			Potage du Chef à la courgette			
Salade de haricots blancs vinaigrette			Salade de haricots blancs vinaigrette			
Rôti de bœuf au jus			Gibelettes de volaille sauce niçoise			
Chou-fleur BIO braisé		12-oct.	Spaghettis BIO			
Camembert BIO			Camembert BIO			
Chou vanille			Chou vanille			

A rendre au plus tard le VENDREDI 26 SEPTEMBRE

Du 06 au 12 octobre 2025		SANS SEL		SEMAINE 41		
MENU A		Lundi	MENU B		A	B
Potage du Chef à la carotte			Potage du Chef à la carotte			
Salade de pâtes du carnaval de Venise			Salade de pâtes du carnaval de Venise			
Côte de porc			Escalope de volaille			
Gratin de butternut et pdt		6-oct.	Coquillettes BIO			
Yaourt aux fruits BIO			Yaourt aux fruits BIO			
Liégeois vanille lit caramel			Liégeois vanille lit caramel			
		Mardi			A	B
Velouté aux asperges			Velouté aux asperges			
Salade de tomates au thon			Salade de tomates au thon			
Boules d'agneau			Filet de lieu MSC			
Pommes vapeur		7-oct.	Carottes Vichy			
Petit-suisse aromatisé BIO			Petit-suisse aromatisé BIO			
Fruit de saison RUP			Fruit de saison RUP			
		Mercredi			A	B
Bouillon de légumes vermicelles			Bouillon de légumes vermicelles			
Macédoine mayonnaise			Macédoine mayonnaise			
Rissolette de veau			Rôti de dinde			
Haricots beurre CE2		8-oct.	Frites au four CE2			
Yaourt sucré			Yaourt sucré			
Fruit de saison HVE			Fruit de saison HVE			
Menu automnal		Jeudi			A	B
Potage du Chef au potiron			Potage du Chef au potiron			
Salade italienne aux champignons			Salade italienne aux champignons			
Sauté de cerf			Boulettes de soja			
Poêlée aux marrons 		9-oct.	Poêlée de légumes BIO			
Fromage blanc sucré			Fromage blanc sucré			
Tarte poire Bourdaloue			Tarte poire Bourdaloue			
		Vendredi			A	B
Soupe chinoise			Soupe chinoise			
Salade verte aux croûtons			Salade verte aux croûtons			
Pavé de saumon MSC			Sauté de porc			
Poêlée de fenouil		10-oct.	Macaronis			
Yaourt tentation pâtissière			Yaourt tentation pâtissière			
Fromage blanc sucré BIO			Fromage blanc sucré BIO			
		Samedi			A	B
Potage au potiron			Potage au potiron			
Salade coleslaw rouge			Salade coleslaw rouge			
Estouffade de porc			Cuisse de poulet			
Nouilles sautées IGP		11-oct.	Choux de Bruxelles			
Yaourt sucré BIO			Yaourt sucré BIO			
Fruit de saison BIO			Fruit de saison BIO			
		Dimanche			A	B
Potage du Chef à la courgette			Potage du Chef à la courgette			
Salade de haricots blancs vinaigrette			Salade de haricots blancs vinaigrette			
Rôti de bœuf			Gibelettes de volaille			
Chou-fleur BIO braisé		12-oct.	Spaghettis BIO			
Yaourt brassé bulgry			Yaourt brassé bulgry			
Chou vanille			Chou vanille			

A rendre au plus tard le VENDREDI 26 SEPTEMBRE

Du 06 au 12 octobre 2025		SANS SUCRE		SEMAINE 41		
MENU A		Lundi	MENU B		A	B
Potage du Chef à la carotte		6-oct.	Potage du Chef à la carotte			
Saucisson sec			Saucisson sec			
Côte de porc au jus			Escalope de volaille sauce au porto			
Gratin de butternut et pdt			Coquillettes BIO			
Emmental BIO			Emmental BIO			
Petits-suisses natures		Petits-suisses natures				
		Mardi			A	B
Velouté aux asperges		7-oct.	Velouté aux asperges			
Salade de tomates au thon			Salade de tomates au thon			
Boules d'agneau sauce forestière			Filet de lieu MSC sauce crème			
Pommes vapeur			Carottes Vichy			
Gouda BIO			Gouda BIO			
Fruit de saison RUP		Fruit de saison RUP				
		Mercredi			A	B
Bouillon de légumes vermicelles		8-oct.	Bouillon de légumes vermicelles			
Salade espagnole			Salade espagnole			
Rissollette de veau			Cervelas obernois			
Haricots beurre CE2 persillés			Frites au four CE2			
Tomme grise			Tomme grise			
Fruit de saison HVE		Fruit de saison HVE				
* Menu automnal *		Jeudi			A	B
Potage du Chef au potiron		9-oct.	Potage du Chef au potiron			
Salade italienne aux champignons			Salade italienne aux champignons			
Sauté de cerf sauce grand veneur			Rôti de dinde au jus			
Poêlée aux marrons 			Poêlée de légumes BIO			
Coulommiers			Coulommiers			
Cake cacao		Cake cacao				
		Vendredi			A	B
Soupe chinoise		10-oct.	Soupe chinoise			
Salade d'andouille			Salade d'andouille			
Pavé de saumon MSC sauce aneth			Sauté de porc à la diable			
Poêlée de fenouil			Macaronis			
Brie BIO			Brie BIO			
Fromage blanc nature BIO		Fromage blanc nature BIO				
		Samedi			A	B
Potage au potiron		11-oct.	Potage au potiron			
Salade coleslaw rouge			Salade coleslaw rouge			
Estouffade de porc à l'orange			Cuisse de poulet sauce paprika			
Nouilles sautées IGP			Choux de Bruxelles			
Yaourt nature BIO			Yaourt nature BIO			
Fruit de saison BIO		Fruit de saison BIO				
		Dimanche			A	B
Potage du Chef à la courgette		12-oct.	Potage du Chef à la courgette			
Salade de haricots blancs vinaigrette			Salade de haricots blancs vinaigrette			
Rôti de bœuf au jus			Gibelles de volaille sauce niçoise			
Chou-fleur BIO braisé			Spaghettis BIO			
Camembert BIO			Camembert BIO			
Forêt noire		Forêt noire				

A rendre au plus tard le VENDREDI 26 SEPTEMBRE

Du 06 au 12 octobre 2025	VEGETARIEN	SEMAINE 41
LUNDI		
Potage du Chef à la carotte		6-oct.
Salade de pâtes du carnaval de Venise Galette de soja au jus Gratin de butternut et pdt Emmental BIO Liégeois vanille lit caramel		
MARDI		
Velouté aux asperges		7-oct.
Chou-fleur sauce cocktail Tortilla Piperade Gouda BIO Fruit de saison RUP		
MERCREDI		
Bouillon de légumes vermicelles		8-oct.
Macédoine mayonnaise Crousti au fromage Haricots beurre CE2 persillés Tomme grise Fruit de saison HVE		
JEUDI		
Potage du Chef au potiron		9-oct.
Salade italienne aux champignons Boulettes de soja sauce estragon Poêlée aux marrons Coulommiers Tarte poire Bourdaloue		
 VENDREDI		
Soupe chinoise		10-oct.
Salade verte aux croûtons Tarte aux trois fromages Poêlée de fenouil Brie BIO Fromage blanc sucré BIO		
SAMEDI		
Potage au potiron		11-oct.
Salade coleslaw rouge Galette de haricots rouges BIO Nouilles sautées IGP Yaourt sucré BIO Fruit de saison BIO		
DIMANCHE		
Potage du Chef à la courgette		12-oct.
Salade de haricots blancs vinaigrette Œufs durs sauce aurore Chou-fleur BIO braisé Camembert BIO Chou vanille		

A rendre au plus tard le VENDREDI 26 SEPTEMBRE