

Du 20 au 26 octobre 2025		NORMAL		SEMAINE 43		
MENU A		Lundi	MENU B		A	B
Potage du Chef Dubarry		20-oct.	Potage du Chef Dubarry			
Salade de riz œuf tomate			Salade de riz œuf tomate			
Rôti de dinde sauce soubise			Saucisse de Toulouse			
Céleri braisé			Lentilles aux oignons			
Gorgonzola AOP			Gorgonzola AOP			
Fruit de saison		Fruit de saison				
		Mardi			A	B
Soupe de tomate vermicelles		21-oct.	Soupe de tomate vermicelles			
Salade verte HVE aux croûtons			Salade verte HVE aux croûtons			
Bœuf bourguignon			Colin MSC sauce dieppoise			
Purée			Epinards à l'anglaise			
Edam			Edam			
Yaourt Fermier fraise		Yaourt Fermier fraise				
		Mercredi			A	B
Soupe à l'oignon		22-oct.	Soupe à l'oignon			
Salade de pdt au hareng			Salade de pdt au hareng			
Couscous poulet merguez			Blanquette de volaille			
Semoule			Riz basmati			
Pont l'évêque AOP			Pont l'évêque AOP			
Fruit de saison BIO		Fruit de saison BIO				
		Jeudi			A	B
Potage du Chef au potiron		23-oct.	Potage du Chef au potiron			
Céleri BIO rémoulade			Céleri BIO rémoulade			
Paupiette de veau sauce tomate			Omelette au lard			
Poêlée campagnarde			Ratatouille			
Brebis crème			Brebis crème			
Gâteau du Chef à la citrouille		Gâteau du Chef à la citrouille				
		Vendredi			A	B
Potage de légumes		24-oct.	Potage de légumes			
Mousse de canard			Mousse de canard			
Filet de colin MSC sauce curcuma			Sauté de bœuf sauce tomate			
Poêlée de navets			Riz à la tomate			
Tomme noire			Tomme noire			
Petits-suisse aromatisés BIO		Petits-suisse aromatisés BIO				
		Samedi			A	B
Soupe de poisson méditerranée		25-oct.	Soupe de poisson méditerranée			
Chou blanc HVE aux raisins			Chou blanc HVE aux raisins			
Blanquette de volaille			Paupiette de volaille sauce forestière			
Riz aux oignons			Bouquetière de légumes BIO à l'ail			
Rondelé aux noix			Rondelé aux noix			
Fruit de saison BIO		Fruit de saison BIO				
		Dimanche			A	B
Potage du Chef lentilles pdt		26-oct.	Potage du Chef lentilles pdt			
Salade de potiron rôti épinards et noix			Salade de potiron rôti épinards et noix			
Rognons de bœuf sauce libanaise			Rôti de dinde au jus			
Gratin de navets et carottes			Petit pois à la française			
Munster AOP			Munster AOP			
Tarte grillagée abricot		Tarte grillagée abricot				

**A rendre au plus tard le VENDREDI 10 OCTOBRE**

<b>Du 20 au 26 octobre 2025</b>		<b>SANS SEL</b>		<b>SEMAINE 43</b>	
<b>MENU A</b>		<b>Lundi</b>	<b>MENU B</b>		
					<b>A</b>
Potage du Chef Dubarry			Potage du Chef Dubarry		
Salade de riz œuf tomate			Salade de riz œuf tomate		
Rôti de dinde			Boules d'agneau		
Céleri braisé		20-oct.	Lentilles aux oignons		
Fromage blanc aux fruits BIO			Fromage blanc aux fruits BIO		
Fruit de saison			Fruit de saison		
		<b>Mardi</b>			<b>A</b>
Soupe de tomate vermicelles			Soupe de tomate vermicelles		
Salade verte HVE aux croûtons			Salade verte HVE aux croûtons		
Bœuf bourguignon			Colin MSC		
Purée		21-oct.	Epinards à l'anglaise		
Fromage blanc à la noix de coco			Fromage blanc à la noix de coco		
Yaourt Fermier fraise			Yaourt Fermier fraise		
		<b>Mercredi</b>			<b>A</b>
Soupe à l'oignon			Soupe à l'oignon		
Carottes râpées à l'orange			Carottes râpées à l'orange		
Couscous poulet merguez			Blanquette de volaille		
Semoule		22-oct.	Riz basmati		
Petit-suisse sucré			Petit-suisse sucré		
Fruit de saison BIO			Fruit de saison BIO		
		<b>Jeudi</b>			<b>A</b>
Potage du Chef au potiron			Potage du Chef au potiron		
Céleri BIO rémoulade			Céleri BIO rémoulade		
Paupiette de veau			Omelette aux oignons		
Poêlée campagnarde		23-oct.	Ratatouille		
Fromage blanc aux fruits			Fromage blanc aux fruits		
Gâteau du Chef à la citrouille			Gâteau du Chef à la citrouille		
		<b>Vendredi</b>			<b>A</b>
Potage de légumes			Potage de légumes		
Demi pamplemousse			Demi pamplemousse		
Filet de colin MSC			Sauté de bœuf		
Poêlée de navets		24-oct.	Riz à la tomate		
Yaourt bifidus vanille			Yaourt bifidus vanille		
Petits-suisse aromatisés BIO			Petits-suisse aromatisés BIO		
		<b>Samedi</b>			<b>A</b>
Soupe de poisson méditerranée			Soupe de poisson méditerranée		
Chou blanc HVE aux raisins			Chou blanc HVE aux raisins		
Blanquette de volaille			Paupiette de volaille		
Riz aux oignons		25-oct.	Bouquetière de légumes BIO		
Petit-suisse aromatisé			Petit-suisse aromatisé		
Fruit de saison BIO			Fruit de saison BIO		
		<b>Dimanche</b>			<b>A</b>
Potage du Chef lentilles pdt			Potage du Chef lentilles pdt		
Salade de potiron rôti épinards et noix			Salade de potiron rôti épinards et noix		
Rognons de bœuf			Rôti de dinde		
Navets et carottes		26-oct.	Petit pois à la française		
Yaourt brassé bulqy			Yaourt brassé bulqy		
Tarte grillagée abricot			Tarte grillagée abricot		

**A rendre au plus tard le VENDREDI 10 OCTOBRE**

Du 20 au 26 octobre 2025		SANS SUCRE		SEMAINE 43		
MENU A		Lundi	MENU B		A	B
Potage du Chef Dubarry		20-oct.	Potage du Chef Dubarry			
Salade de riz œuf tomate			Salade de riz œuf tomate			
Rôti de dinde sauce soubise			Saucisse de Toulouse			
Céleri braisé			Lentilles aux oignons			
Gorgonzola AOP			Gorgonzola AOP			
Fruit de saison		Fruit de saison				
		Mardi			A	B
Soupe de tomate vermicelles		21-oct.	Soupe de tomate vermicelles			
Salade verte HVE aux croûtons			Salade verte HVE aux croûtons			
Bœuf bourguignon			Colin MSC sauce dieppoise			
Purée			Epinards à l'anglaise			
Edam			Edam			
Yaourt Fermier nature		Yaourt Fermier nature				
		Mercredi			A	B
Soupe à l'oignon		22-oct.	Soupe à l'oignon			
Salade de pdt au hareng			Salade de pdt au hareng			
Couscous poulet merguez			Blanquette de volaille			
Semoule			Riz basmati			
Pont l'évêque AOP			Pont l'évêque AOP			
Fruit de saison BIO		Fruit de saison BIO				
		Jeudi			A	B
Potage du Chef au potiron		23-oct.	Potage du Chef au potiron			
Céleri BIO rémoulade			Céleri BIO rémoulade			
Paupiette de veau sauce tomate			Omelette au lard			
Poêlée campagnarde			Ratatouille			
Brebis crème			Brebis crème			
Gâteau du Chef à la citrouille		Gâteau du Chef à la citrouille				
		Vendredi			A	B
Potage de légumes		24-oct.	Potage de légumes			
Mousse de canard			Mousse de canard			
Filet de colin MSC sauce curcuma			Sauté de bœuf sauce tomate			
Poêlée de navets			Riz à la tomate			
Tomme noire			Tomme noire			
Petits-suisse nature BIO		Petits-suisse nature BIO				
		Samedi			A	B
Soupe de poisson méditerranée		25-oct.	Soupe de poisson méditerranée			
Chou blanc HVE aux raisins			Chou blanc HVE aux raisins			
Blanquette de volaille			Paupiette de volaille sauce forestière			
Riz aux oignons			Bouquetière de légumes BIO à l'ail			
Rondelé aux noix			Rondelé aux noix			
Fruit de saison BIO		Fruit de saison BIO				
		Dimanche			A	B
Potage du Chef lentilles pdt		26-oct.	Potage du Chef lentilles pdt			
Salade de potiron rôti épinards et noix			Salade de potiron rôti épinards et noix			
Rognons de bœuf sauce libanaise			Rôti de dinde au jus			
Gratin de navets et carottes			Petit pois à la française			
Munster AOP			Munster AOP			
Forêt noire		Forêt noire				

*A rendre au plus tard le VENDREDI 10 OCTOBRE*

Du 20 au 26 octobre 2025	VEGETARIEN	SEMAINE 43
<b>LUNDI</b>		
Potage du Chef Dubarry		20-oct.
Salade de riz œuf tomate		
Galette de soja sauce soubise		
Céleri braisé		
Gorgonzola AOP		
Fruit de saison		
<b>MARDI</b>		
Soupe de tomate vermicelles		21-oct.
Salade verte HVE aux croûtons		
Feuilleté chèvre		
Purée		
Edam		
Yaourt fermier fraise		
<b>MERCREDI</b>		
Soupe à l'oignon		22-oct.
Carottes râpées à l'orange		
Boulettes de soja sauce couscous		
Semoule		
Pont l'évêque AOP		
Fruit de saison BIO		
<b>JEUDI</b>		
Potage du Chef au potiron		23-oct.
Céleri BIO rémoulade		
Omelette aux oignons		
Poêlée campagnarde		
Brebis crème		
Gâteau du Chef à la citrouille		
<b>VENDREDI</b>		
Potage de légumes		24-oct.
Demi-pamplemousse		
Galette fromage épinards		
Poêlée de navets		
Tomme noire		
Petits-suisses aromatisés BIO		
<b>SAMEDI</b>		
Soupe de poisson méditerranée		25-oct.
Chou blanc HVE aux raisins		
Œuf dur sauce béchamel		
Riz aux oignons		
Rondelé aux noix		
Fruit de saison BIO		
<b>DIMANCHE</b>		
Potage du Chef lentilles pdt		26-oct.
Salade de potiron rôti épinards et noix		
Boulettes de soja sauce libanaise		
Gratin de navets et carottes		
Munster AOP		
Tarte grillagée abricot		

***A rendre au plus tard le VENDREDI 10 OCTOBRE***